



TURTLE MOTION 3.1



BENUTZERHANDBUCH
MANUAL DE USUARIO
MANUEL D'UTILISATION



EVERY HOME DESERVES A WARM HEART

Appliance type	Outdoor Gas Pizza oven		 1336 24		
Model name Model No.	Turtle Motion 3.1 830021				
Manufacturer	Le Feu by Lauritsen, Algade 31, 4. 9000 Aalborg, Denmark www.lefeufires.com				
Appliance Category	I3+(28-30/37) ☐		I3B/P(30) ☐	I3B/P(37) ☐	I3B/P(50) ☒
Type of gas	Butane ☒	Propane ☐	Butane,Propane or their mixture	Butane,Propane or their mixture	Butane,Propane or their mixture
Gas Pressure	28-30mbar	37mbar	30mbar	37mbar	50mbar
Country of Destination	BE, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, PT, SI		BG, CY, DK, EE, FI, HR, HU, IT, IS,LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, TR	PL	AT, DE, CH
Total Heat Input (kW)	8,5				
Gas consumption(g/h)	G30:619 G31:613				
Injectors	Burner	1.05 mm(2pcs)	1.05 mm(2pcs)	1.0 mm(2pcs)	0.94 mm(2pcs)
 WARNING Serial Number: TMDE24100001					
*Use outdoors only *Read the instructions before using the appliance *Warning: Accessible parts may be very hot. Keep away from young children. *This appliance must be kept away from flammable materials during use *Do not move the appliance during use					

CONTENT

	BENUTZERHANDBUCH	4
	MANUEL D'UTILISATION	24
	MANUAL DE USUARIO	44



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

zu Ihrem neuen Turtle Motion 3.1 Pizzaofen von Le Feu Fires

Vielen Dank, dass Sie sich für Le Feu Fires entschieden haben. Wir hoffen, dass Ihr neuer Pizzaofen zu vielen gemütlichen Momenten beitragen wird.

Bevor Sie mit der Nutzung beginnen, ist es äußerst wichtig, dass Sie dieses Benutzerhandbuch vollständig lesen und verstehen. Le Feu Fires arbeitet kontinuierlich daran, die höchste Produktqualität sicherzustellen. Wir möchten gewährleisten, dass Sie stets eine sichere und angenehme Nutzungserfahrung haben.

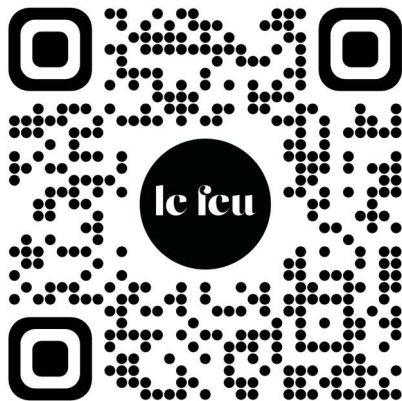
Wenn Sie nach dem Lesen dieses Benutzerhandbuchs Fragen zum Produkt haben, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Händler, Vertriebspartner oder den technischen Support von Le Feu. Informationen finden Sie unter www.lefeufires.com. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie den Pizzaofen und die Brennstoffe wie in diesem Benutzerhandbuch beschrieben handhaben, um Unfälle zu vermeiden.

LESEN SIE DIESES HANDBUCH VOR DER VERWENDUNG!

Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Le Feu Produkt genießen werden.

Mit freundlichen Grüßen,

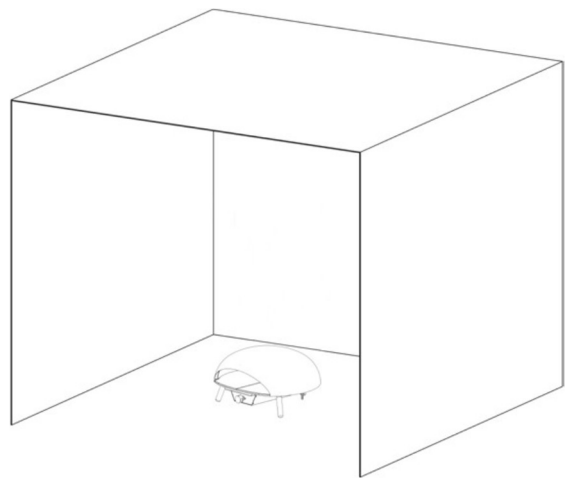
Scannen Sie den QR-Code für:



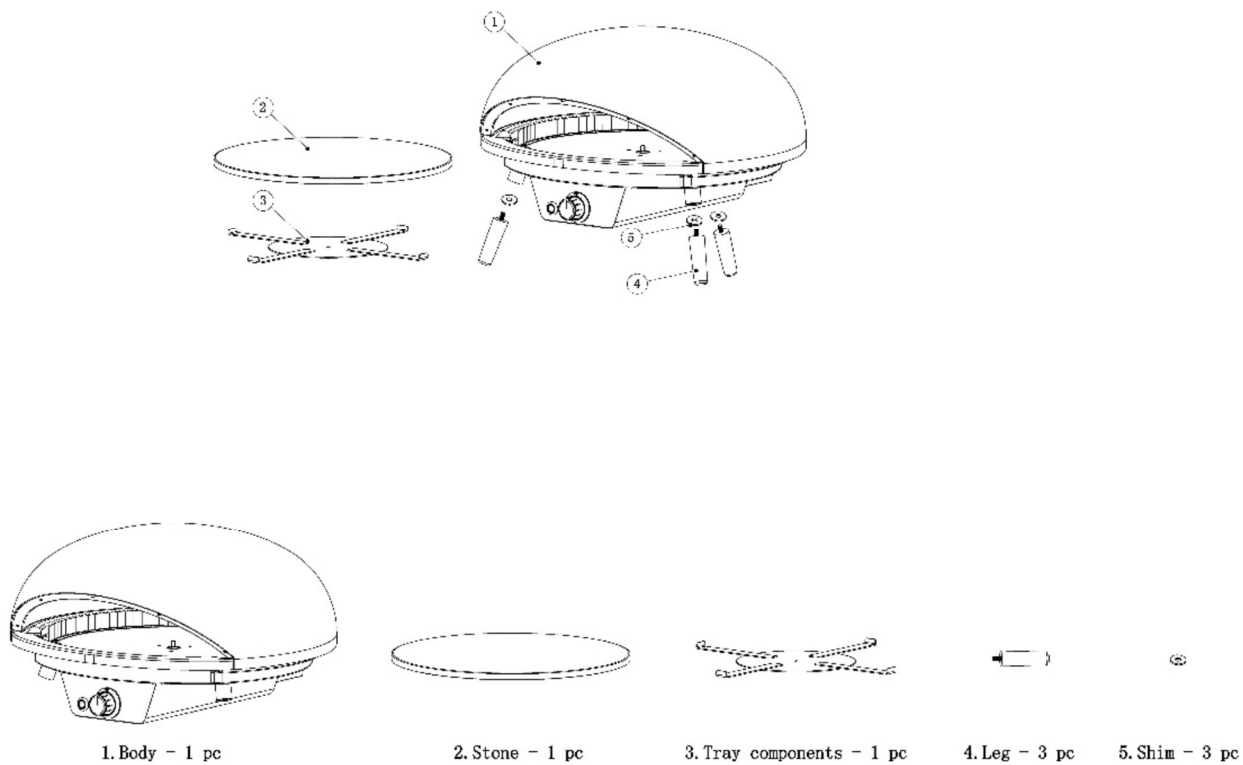
- Schritt-für-Schritt-Anleitungen
- Fehlerbehebung
- Antworten auf häufige Fragen
- Nützliche Tipps
- Reklamationsformular

Allgemeine Informationen

- Schließen Sie nach Gebrauch das Ventil der Gasflasche oder des Reglers
- Lesen Sie die Anweisungen vor der Verwendung dieses Geräts. Nur für den Außenbereich in gut belüfteten Bereichen verwenden.
- Die Verwendung dieses Geräts kann in geschlossenen Bereichen gefährlich sein und ist VERBOTEN.
- Das Gerät muss gemäß den Anweisungen und den örtlichen Vorschriften installiert werden.
- Eine gut belüftete Fläche muss mindestens 25 % der gesamten Fläche offen haben. Die Fläche ist die Summe der Wandflächen.
- Das Gerät muss einen EN16129-zugelassenen Gasregler und EN16436-1 verwenden.
- Wenn Sie Gasgeruch bemerken, schalten Sie die Gaszufuhr am Pizzaofen ab. Lüften Sie den Bereich. Überprüfen Sie alle Verbindungen und führen Sie einen neuen Dichtheitstest durch.



Verpackungsinhalt



- 1: Gehäuse (1 Stk.)
- 2: Stein (1 Stk.)
- 3: Backsteinplatte (1 Stk.)
- 4: Holzbein (3 Stk.)
- 5: Wärmeisolierende Unterlegscheiben (3 Stk.)
- 6: AA-Batterien (3 Stk., nicht enthalten)

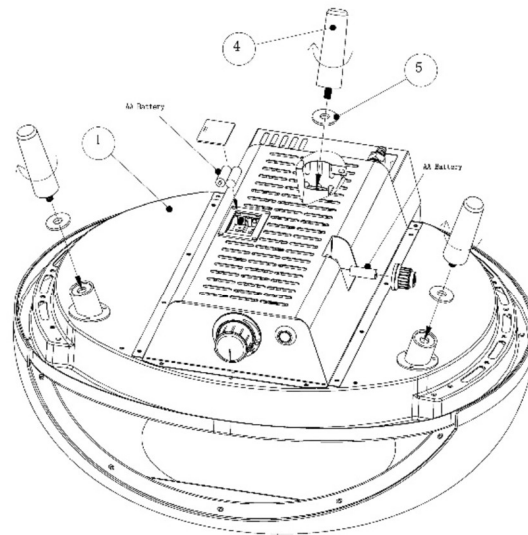
Montageanleitung

Schritt 1

Stellen Sie den Pizzaofen wie unten gezeigt auf und setzen Sie die Holzbeine in die gezeigte Position ein. Achten Sie darauf, dass sie festsitzen.

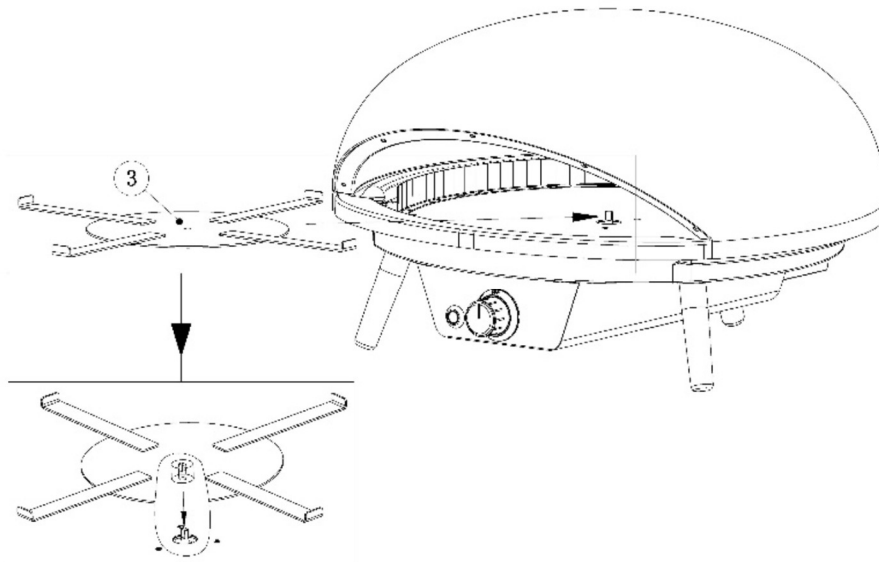
Legen Sie die beiden Batterien wie unten gezeigt unter den Pizzaofen.

Setzen Sie die dritte Batterie wie unten gezeigt in den Zünder ein.



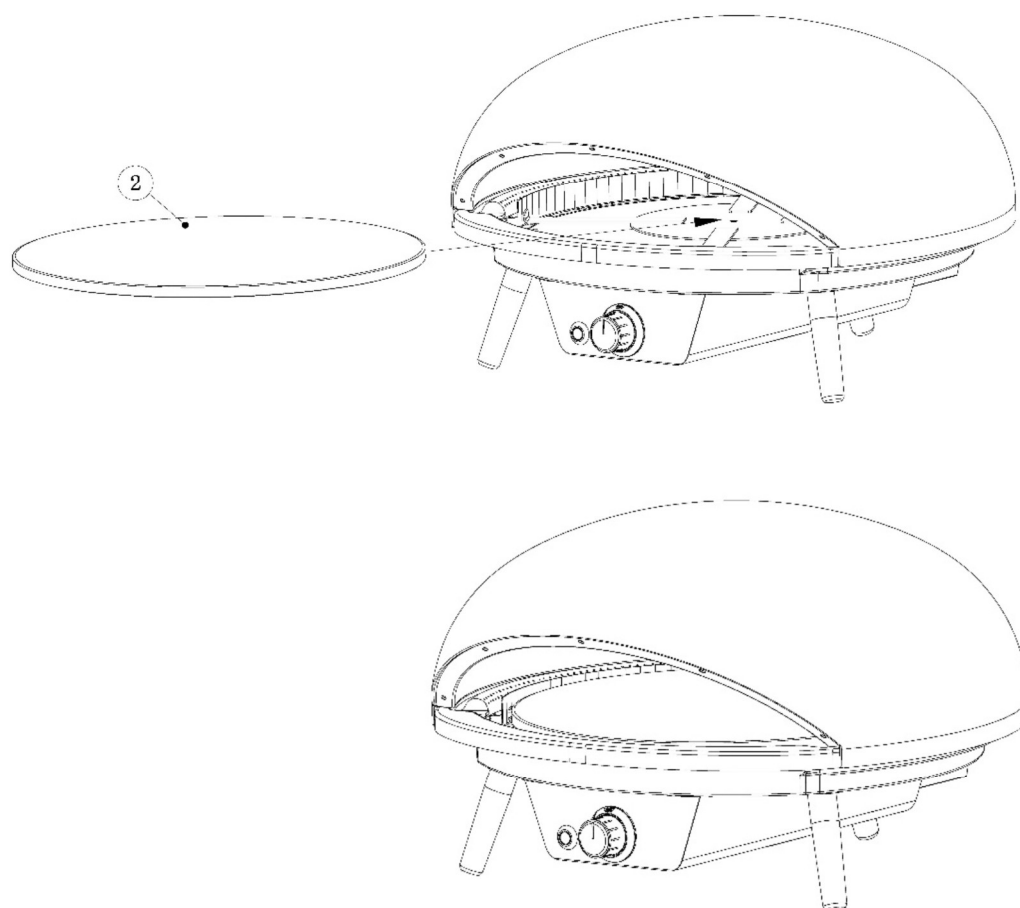
Schritt 2

Installieren Sie die Steinplatte für den drehbaren Stein wie unten gezeigt.



Schritt 3

Stellen Sie den Pizzaofen auf die Steinplatte aus Schritt 2.



WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN



Vor der Nutzung dieses Produkts, ist es wichtig, dass Sie die Schritt-für-Schritt-Anweisungen auf den folgenden Seiten befolgen.

WICHTIG: NUR FÜR DEN AUSSENGEBRAUCH

- Um das Risiko von Bränden, Verbrennungen oder Verletzungen zu verringern, lesen Sie dieses Sicherheitsmanual sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden.
- Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Gaszufuhr und der Regler auf "OFF" stehen und der Brenner sowie der Ofen abgekühlt sind.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Feuer, Explosionen oder Verbrennungsgefahren führen, die zu Sachschäden, Verletzungen oder sogar zum Tod führen können.
- Halten Sie den Brennstoffschlauch von allen erhitzten Oberflächen fern.
- Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, das Gerät korrekt zu montieren oder sicher zu bedienen.
- Menschen mit geistigen Behinderungen oder andere inkompetente Personen, einschließlich solcher, die dieses Handbuch nicht gelesen und verstanden haben, dürfen dieses Gerät nicht verwenden.
- Halten Sie Kinder und Haustiere stets vom Gerät fern.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen und sollte niemals als Wärmequelle verwendet werden. Tatsächlich kann bei ständigem Betrieb auf hoher Leistung über mehr als eine Stunde eine Überhitzung auftreten, was zu einer frühzeitigen Degradation von Stahlstrukturen und der Pulverbeschichtung führen kann, die nicht von der Garantie abgedeckt ist.
- Spinnen und Insekten können sich im Brenner des Geräts einnisten und den Gasfluss stören. Überprüfen Sie den Brenner mindestens einmal im Jahr.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn der Brenner oder andere gasbezogene Teile sichtbare Mängel aufweisen.
- Lagern Sie dieses Gerät nicht in Innenräumen, es sei denn, die Gasflasche ist abgetrennt.
- Lagern Sie die Gasflasche stets gemäß den örtlichen Vorschriften für LPG-Gas.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in oder auf Freizeitfahrzeugen und/oder Booten vorgesehen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht ohne den Pizzastein. Verwenden Sie es nicht mit einem gebrochenen Stein oder einem anderen Stein als dem originalen Le Feu-Pizzastein, da dies zu einer übermäßigen Wärmemigration in Richtung des Ventilschloßes und zu einer Verformung des Bodens durch Hitze führen kann.

- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Gasanschlüsse auf Undichtigkeiten. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn alle Verbindungen überprüft wurden und keine Lecks vorhanden sind.
- Rauchen Sie nicht während der Leckprüfung. Führen Sie niemals eine Leckprüfung mit einer offenen Flamme durch. Siehe Kapitel zur Leckprüfung in diesem Handbuch.
- Beim Anzünden halten Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände so weit wie möglich vom Gerät entfernt. Wenn beim Drücken des Steuerknopfes keine Zündfunken erscheinen, versuchen Sie nicht weiter, das Gerät zu entzünden, sondern überprüfen Sie den Zustand der Zünderbatterie.
- Die Zündung sollte sofort erfolgen, wenn dem Gerät Gas zugeführt wird. Versuchen Sie nicht, es über längere Zeit zu zünden, und stoppen Sie, wenn Sie Gas riechen, und überprüfen Sie die Ursache. Wenn die Zündung verspätet ist, könnten Flammen aus der Öffnung austreten und Schäden oder Verletzungen verursachen.
- Der Mindestabstand von den Seiten des Geräts zu brennbaren Konstruktionen beträgt 500 mm.
- Der Mindestabstand von der Rückseite des Geräts zu brennbaren Konstruktionen beträgt 500 mm.
- Die vom Hersteller versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht angepasst werden.
- Beachten Sie die örtlichen Gasvorschriften für die richtige Größe der LPG-Flasche.
- Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und angrenzenden Wänden beträgt 0,5 m.
- Der Schlauch des Geräts sollte 1,5 m nicht überschreiten oder die von den örtlichen Gasbehörden vorgeschriebene Länge haben.
- Das Gaszufuhrrohr oder der Schlauch muss den örtlichen Vorschriften entsprechen und regelmäßig überprüft und bei Bedarf ausgetauscht werden.
- Der Schlauch und der Regler sind nicht in allen Regionen im Lieferumfang des Geräts enthalten.
- Der Schlauch sollte der Norm EN16436 entsprechen. Der Regler sollte der Norm EN16129 entsprechen. In Kraft befindliche lokale Normen können andere Standards vorschreiben.
- Überprüfen und reinigen Sie das Innere des Ofens vor dem Anzünden, um ein Feuer durch Öle zu vermeiden, die sich beim vorherigen Kochen angesammelt haben könnten.
- Die Brenneröffnungen sollten auf Verstopfungen durch vorheriges Kochen überprüft und regelmäßig mit einer weichen Drahtbürste gereinigt werden. Dies ist notwendig, um Verstopfungen zu vermeiden und eine gute Verbrennung zu ermöglichen.
- Die Position des flexiblen Anschlussschlauchs muss sicherstellen, dass er nicht verdreht oder eingeklemmt wird.



SICHERHEITSWARNUNG

Wenn Sie Gasgeruch bemerken:

- Schalten Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab. Löschen Sie jede offene Flamme.
- Wenn der Geruch anhält, rufen Sie sofort Ihren Gasanbieter an.
- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere entzündliche Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder anderer Geräte.
- Eine nicht angeschlossene Gasflasche darf nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts gelagert werden.

VOR DEM ANZÜNDEN

Überprüfen Sie den Gasschlauch vor dem Einschalten des Gases. Wenn es Anzeichen von Schnitten, Abnutzung oder Abrieb gibt, muss er vor der Verwendung ausgetauscht werden. Montieren Sie den Regler an der Gasflasche. Überprüfen Sie den Schlauch und die Regleranschlüsse mit einer Seifen-Wasser-Lösung auf Undichtigkeiten, bevor Sie das Gerät wie in diesem Handbuch beschrieben anzünden.

WARNUNG ZUR LPG-GASFLASCHE

Lagern Sie keine Ersatz-LPG-Gasflaschen unter oder in der Nähe dieses Geräts. Wenn die obigen Anweisungen nicht genau befolgt werden, kann ein Feuer entstehen, das zu Tod oder schweren Verletzungen führen kann. Beachten Sie stets die örtlichen Gasvorschriften.

SICHERHEITSREGELN ZUR VERMEIDUNG VON VERLETZUNGEN

Bei richtiger Pflege wird Ihr Pizzaofen Ihnen viele Jahre lang einen sicheren und zuverlässigen Dienst erweisen. Allerdings muss äußerste Vorsicht angewendet werden, da der Ofen eine intensive Hitze erzeugt, die das Risiko von Unfällen erhöhen kann.

Beim Gebrauch dieses Ofens müssen grundlegende Sicherheitspraktiken befolgt werden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf folgende:

- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Ofens, es sei denn, dies wird in diesem Handbuch ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten einem qualifizierten Techniker überlassen werden.

- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie den Ofen verwenden. Lassen Sie Kinder nicht um den Ofen herumlaufen, sitzen oder spielen.
- Lassen Sie niemals Kleidung oder andere brennbare Materialien mit dem Brenner oder einer heißen Oberfläche in Kontakt kommen oder in die Nähe gelangen, bis diese abgekühlt ist. Der Stoff könnte sich entzünden und schwere Verletzungen verursachen.
- Für Ihre Sicherheit tragen Sie geeignete Kleidung. Lockere Kleidung oder Ärmel sollten niemals beim Kochen mit dem Ofen getragen werden. Einige synthetische Stoffe sind hochentzündlich und sollten beim Kochen nicht getragen werden.
- Erhitzen Sie keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter, um zu verhindern, dass der Druckaufbau die Behälter zum Platzen bringt. Achten Sie beim Anzünden des Brenners stets genau auf Ihre Handlungen.
- Vermeiden Sie beim Gebrauch des Ofens den Kontakt mit der Außenhülle, dem Pizzastein oder den umliegenden Bereichen, da diese extrem heiß werden und Verbrennungen verursachen können.
- Verwenden Sie den Ofen nicht, um extrem fetthaltiges Fleisch oder andere Produkte zu kochen, die zu Flammenbildung führen können.
- Halten Sie den Bereich um den Ofen frei von brennbaren Materialien, einschließlich Flüssigkeiten, Müll und Dämpfen wie Benzin oder Grillanzünder
- Blockieren Sie nicht den Luftstrom für die Verbrennung und Belüftung.
- Verwenden Sie den Ofen niemals bei extremen Windverhältnissen.
- Die Temperatur unter dem Ofen ist hoch. Stellen Sie den Ofen nicht auf einen Tisch mit brennbaren Tischdecken, Plastik oder anderen entzündlichen Materialien.
- Das Tragen von Schutzhandschuhen beim Umgang mit besonders heißen Bauteilen wird dringend empfohlen.

1. Starker Wind und niedrige Temperaturen können die Erwärmung und Leistung Ihres Pizzaofens beeinträchtigen.
2. Blockieren Sie nicht den Luftstrom um das Gehäuse des Pizzaofens. Dieser Pizzaofen ist nicht für den Einbau in oder auf Freizeitfahrzeugen und/oder Booten vorgesehen.
3. Der Pizzaofen muss gemäß den Installationsanweisungen des Herstellers, den örtlichen Gasvorschriften und anderen relevanten gesetzlichen Vorschriften installiert werden.
4. Überprüfen Sie beim erstmaligen Anschließen des Pizzaofens an die Gasflasche und jedes Mal, wenn Sie die Gasflasche austauschen oder Verbindungen trennen/neu anschließen, auf Gaslecks. Untersuchen Sie den Schlauch vor jedem Gebrauch.



Dieser Pizzaofen darf nicht unter brennbaren Überkopf-Konstruktionen aufgestellt werden, und es müssen stets ausreichende Abstände zu brennbaren Konstruktionen und/oder Materialien eingehalten werden. Halten Sie folgende Mindestabstände ein:

Von der Seite:	500 mm
Von der Rückseite:	500 mm
Von oben:	1000 mm

Anschließen der Gasflasche

WARNUNG

Halten Sie die Gasflasche stets in aufrechter Position.

Beachten Sie die örtlichen Gasvorschriften beim Anschließen der LPG-Gasflasche.

Verwenden Sie nur lokal zugelassene Regler und Gasflaschen.

Verwenden Sie niemals einen beschädigten Regler oder eine beschädigte Gasflasche

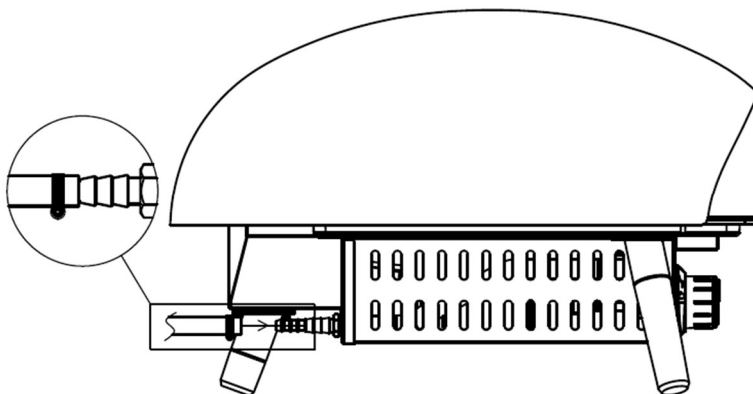
WARNUNG

Dies ist ein Niederdruckgerät. Verwenden Sie niemals einen Regler mit einem anderen als dem vorgeschriebenen Druck. Verwenden Sie niemals einen Regler mit variablem Druck. Beachten Sie die Druckangabe auf dem Typenschild.

Anschließen der LPG-Gasflasche

Zum Anschließen der LPG-Gasflasche:

- Das Ventil der Flasche/des Reglers sollte sich in der Position "OFF" befinden.
- Stellen Sie sicher, dass sich das Brennerventil in der Position "OFF" befindet.
- Überprüfen Sie die Ventilverbindungen, den Anschluss und die Reglerbaugruppe. Entfernen Sie Schmutz und prüfen Sie den Schlauch auf Schäden.
- Schließen Sie den Regler gemäß den Anweisungen im Benutzerhandbuch des Reglers an die Gasflasche an.
- Öffnen Sie das Flaschenventil/Reglerventil vollständig, wie im Benutzerhandbuch des Reglers beschrieben.
- Überprüfen Sie vor dem Anzünden des Ofens mit einer Seifen-Wasser-Lösung alle Verbindungen auf Undichtigkeiten.
- Wenn eine Leckage festgestellt wird, schalten Sie das Ventil der Flasche/des Reglers auf "OFF" und verwenden Sie das defekte Teil nicht.



Trennen der LPG-Gasflasche

Schalten Sie das Brennerventil des Ofens auf "OFF" und stellen Sie sicher, dass der Ofen abgekühlt ist.

Schalten Sie das Ventil des Reglers/der Gasflasche ab und trennen Sie den Regler gemäß den Anweisungen im Benutzerhandbuch des Reglers. Setzen Sie eine Staubkappe auf den Flaschenauslass, wenn die Flasche nicht in Gebrauch ist.

Leckprüfung

Alle internen Gasverbindungen dieses Geräts wurden vor dem Verpacken doppelt auf Dichtheit geprüft und sollten bei der Installation und Verwendung keiner weiteren Prüfung bedürfen. Es ist jedoch wichtig, die externen Verbindungen auf Undichtigkeiten zu prüfen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch alle Gasverbindungen auf Lecks, indem Sie das unten aufgeführte Verfahren befolgen. Wenn zu irgendeinem Zeitpunkt Gasgeruch festgestellt wird, sollten Sie die Verwendung sofort einstellen und das gesamte System von einem zugelassenen Techniker auf Lecks überprüfen lassen.

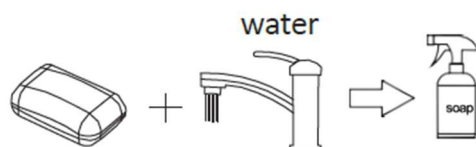
Vor der Prüfung

Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien vom Gerät.

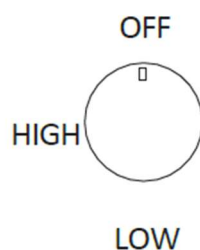
Bereiten Sie eine Lösung aus einem Teil flüssigem Spülmittel (Handspülmittel) und einem Teil Wasser vor. Verwenden Sie eine Sprühflasche oder eine Bürste, um die Lösung auf die Verbindungen aufzutragen.

Gasleckprüfung

1. Füllen Sie eine Sprühflasche mit Wasser und Seife zu einer Sprühflasche hinzu oder verwenden Sie Seifenwasser mit einer Bürste.



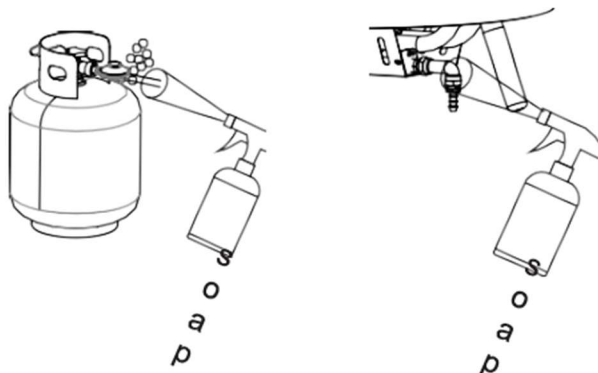
2. Schalten Sie das Gasventil an der Vorderseite des Pizzaofens aus.



3. Schalten Sie die Gasflasche ein. Fügen Sie Wasser und Seife zu einer Sprühflasche hinzu oder verwenden Sie Seifenwasser mit einer Bürste.



4. Sprühen Sie Seifenwasser auf die Gasanschlüsse. Wenn Blasen entstehen, ist eine Undichtigkeit vorhanden.



PFLEGE UND WARTUNG

Bewahren Sie den Turtle Motion 3.1 nach Möglichkeit abgedeckt und außerhalb der direkten Sonneneinstrahlung auf, insbesondere bei längerer Lagerung. Der Turtle Motion 3.1 sollte nicht extremen Witterungsbedingungen wie Schnee, starkem Regen oder starkem Wind ausgesetzt werden.

Warten Sie, bis der Turtle Motion 3.1 vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn bewegen oder mit der Le Feu-Abdeckung abdecken.

Die äußere Hülle des Turtle Motion 3.1 kann mit der Zeit und durch den Gebrauch verblassen. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die Leistung.

Fett und Tomatensäure-Aerosole vom Pizza-Backen können sich auf der Außenseite der Hülle ablagern. Reinigen Sie die Außenseite des Ofens mit mildem Seifenwasser und einem weichen Schwamm, nachdem er abgekühlt ist. Trocknen Sie ihn mit einem sauberen Tuch ab. Der Pizzaofen muss trocken sein, bevor Sie ihn verstauen oder abdecken. Nichtbeachtung kann zu Oberflächenveränderungen führen, die nicht von der Garantie abgedeckt sind.

Überprüfen Sie die Brenner regelmäßig auf Verstopfungen und reinigen Sie sie bei Bedarf. Achten Sie darauf, die Zündelektroden oder das Brandschutzgerät beim Reinigen nicht zu verbiegen.

WARNUNG

Die Pizzasteine sind schwer und zerbrechlich. Vermeiden Sie es, sie auf den Boden fallen zu lassen, da sie brechen könnten. Die Pizzasteine bestehen aus keramischem Material, das Wasser aufnehmen kann. Wenn sie bei voller Leistung erhitzt werden, besteht die Gefahr, dass sie aufgrund des Wasserdrucks durch den Wasserdampf brechen. Kleine Bruchstücke können sich vom Rand lösen, ohne die Leistung und Lebensdauer der Backsteine zu beeinträchtigen.

BENUTZERANLEITUNG

BETRIEBSANLEITUNG - VERWENDUNG DES OFENS

Der Brenner hat eine Leistung von 8 kW. Da es sich um ein Hochleistungsgerät handelt, ist besondere Vorsicht geboten.

Stellen Sie sicher, dass die Schlauchverbindungen des Ofens gemäß den oben genannten Anweisungen auf Dichtheit geprüft und korrekt montiert wurden, ohne dass die Schläuche verdreht, gebogen oder gezogen werden.

Entfernen Sie sämtliches restliches Verpackungsmaterial.

Zünden Sie den Brenner gemäß den **ZÜNDANWEISUNGEN** an.

ZÜNDANWEISUNG - SO ZÜNDEN SIE DEN BRENNER AN

Stellen Sie sicher, dass sich der Regelknopf in der Position "OFF" befindet, und schalten Sie dann das Ventil des Reglers auf "ON".

Drücken Sie den Regelknopf hinein und drehen Sie ihn langsam um 90 Grad gegen den Uhrzeigersinn, während Sie ihn gedrückt halten, bis der Brenner zündet. Sie sollten ein schnelles Tickgeräusch vom Zünder und die Funken hören.

Wenn der Brenner nicht innerhalb von maximal 5 Sekunden zündet, drehen Sie den Knopf auf "OFF", warten Sie 1 Minute und wiederholen Sie den Zündvorgang (um zu vermeiden, dass sich zu große Mengen Gas im Ofen ansammeln, die beim erneuten Zündversuch aufflammen könnten).



WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Versuchen Sie niemals, das Gerät länger als 5 Sekunden zu entzünden, da sonst die Gefahr besteht, dass Gas aufflammt.

Wenn der Brenner zündet, halten Sie den Knopf ca. 5 Sekunden lang gedrückt, um das Sicherheitsgerät zu aktivieren, und lassen Sie dann den Knopf los. Drehen Sie den Knopf weiter gegen den Uhrzeigersinn, um die gewünschte Leistung zu erreichen.



WARNUNG

Aufgrund der hohen Leistung dieses Geräts empfehlen wir, das Gas ausschließlich auf diese Weise zu zünden, da sonst Verbrennungsverletzungen drohen.

Zünden Sie den Ofen nicht an, wenn der Stein nicht trocken ist, da die Gefahr besteht, dass er bricht.

Nachdem der Ofen gezündet ist, lassen Sie ihn 20-30 Minuten lang bei voller Leistung laufen, um die gewünschte Temperatur zu erreichen. Diese Temperatur wird am besten mit dem Le Feu-Infrarot-Distanzthermometer gemessen. Lassen Sie den Ofen nicht über 500°C aufheizen. Nach dem Einlegen der Pizza empfehlen wir, die Leistung zu reduzieren, damit der Teig backen kann, ohne dass der Belag verbrennt. Es kann zu Flammenbildung kommen, wenn bei Temperaturen über 450°C überschüssiges Mehl auf den Pizzastein fällt. Dies ist normal.

Lassen Sie den Ofen zwischen den Pizzen 5 Minuten lang bei voller Leistung laufen, um den Stein wieder aufzuheizen. Lassen Sie ihn nicht über einen längeren Zeitraum bei voller Leistung laufen.

AUSSCHALTEN DES OFENS

Drehen Sie den Regelknopf in die Position "OFF", um den Ofen auszuschalten. Drehen Sie anschließend das Regler-Ventil in die Position "OFF".

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Brenner zündet nicht	<i>Zünder zündet das Gas nicht:</i> • <i>Kein Tickgeräusch zu hören.</i> • <i>Tickgeräusch ist zu hören, aber keine sichtbaren Funken.</i> <i>Kein Gas kommt beim Brenner an: (Gasfluss sollte in ruhiger Umgebung hörbar sein)</i> • <i>Gasflasche leer.</i> • <i>Regler abgeschaltet oder nicht richtig montiert.</i> • <i>Gasschlauch verdreht oder gequetscht.</i>	Überprüfen Sie, ob die Batterie (1 Stk. AA-Batterie) fehlt, falsch eingelegt, entladen ist oder die Kappe nicht richtig festgezogen wurde. Überprüfen Sie, ob die Zünderelektrode und die Isolierung nicht verschmutzt sind, da dies einen Kurzschluss der Funken verursachen könnte. Überprüfen Sie, ob die Elektrode nicht vom Brenner weggebogen ist. Überprüfen Sie, ob die Batterie nicht schwach ist. WARNUNG! Trennen Sie die Gasflasche ab, wenn Sie die Funken überprüfen. Überprüfen Sie, ob sich Gas in der Gasflasche befindet. Konsultieren Sie die Bedienungsanleitung für den Regler. Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch gerade ist.
Plötzlicher Abfall des Gasflusses / kein oder sehr geringer Gasfluss beim Zünden (Gasfluss sollte in ruhiger Umgebung hörbar sein)	<i>Gasflasche leer</i> <i>Regler gibt nicht genug Gas ab</i> <i>Wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist, kann der Druck in der Gasflasche sinken, insbesondere wenn die Gasflasche weniger als ¼ voll ist</i> <i>Die Leistung des Turtle Motion 3.1 beträgt 8 kW. Das flüssige Gas in der Gasflasche muss verdampfen, um ausströmen zu können, was die Temperatur in der Gasflasche weiter senkt und es dem Regler erschwert, Gas zu liefern.</i>	Wechseln der Gasflasche Konsultieren Sie die Bedienungsanleitung für den Regler Lagern Sie die Gasflasche vor dem Kochen bei einer höheren Temperatur. Vermeiden Sie die Verwendung einer fast leeren Gasflasche bei sehr kaltem Wetter. Tauen Sie den Regler auf und lagern Sie ihn unter trockenen Bedingungen Überprüfen Sie den Schlauch
Flammen erlöschen	1. <i>Starke oder böige Winde</i> 2. <i>Niedriger Propan-Gasstand</i>	Drehen Sie die Vorderseite des Ofens des Windes weg. Überlegen Sie, ob der

		gewählte Standort geeignet ist, und stellen Sie den Pizzaofen an einen windgeschützteren Ort. 2. Füllen Sie den Propantank nach 2.1 Siehe oben unter "Plötzlicher Abfall des Gasflusses".
Aufflammungen	1. <i>Fettansammlung</i> 2. <i>Überschüssiges Fett im Fleisch</i> 3. <i>Erhöhte Kochtemperatur</i> 4. <i>Übermäßiges Mehl auf der Kochfläche</i>	1. Reinigen Sie den Ofen. 2. Schneiden Sie überschüssiges Fett vom Fleisch ab, bevor Sie es kochen. 3. Passen Sie die Temperatur an (senken Sie sie entsprechend). 4. Bürsten Sie übrig gebliebenes Mehl vom Pizzastein ab, oder akzeptieren Sie dies als Zeichen des Kochens bei hoher Temperatur (achten Sie darauf, sich nicht an den Flammen zu verletzen).
Rückzündung (Feuer im Brennerrohr, lautes Geräusch vom Brenner)	1. <i>Der Brenner und/oder die Brennerrohre sind blockiert</i> 2. <i>Der Druck fällt während der Zündung ab</i> <i>(Rückzündung führt zu einer übermäßigen Erwärmung der Brennerkonstruktion und setzt Kohlenmonoxid frei. Dies muss sofort gestoppt werden, indem das Gerät ausgeschaltet wird. Lassen Sie es ein paar Minuten abkühlen.)</i>	1. Drehen Sie den Gasregler auf OFF. Reinigen Sie den Brenner und/oder die Brennerrohre. 2. Schalten Sie den Ofen aus, stellen Sie sicher, dass das Flaschenventil vollständig geöffnet ist (falls zutreffend), und zünden Sie den Ofen erneut an. Überprüfen Sie den Regler und die Gasflasche.

Garantie

- Unser Pizzaofen ist für ein Jahr auf den Austausch von Teilen garantiert. Die Garantie ist ab dem Kaufdatum gültig.
- Die Garantie gilt bei Vorlage eines datierten Kassenbons oder einer Rechnung und beschränkt sich streng auf die Reparatur defekter Teile durch den Herstellerservice.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für zufällige oder Folgeschäden an Waren oder Personen.
- Die Garantie entfällt, wenn das Produkt abnormen Nutzungen ausgesetzt oder unter anderen als den vorgesehenen Bedingungen benutzt wurde.
- Die Garantie gilt nicht im Falle einer Verschlechterung oder eines Unfalls aufgrund von Fahrlässigkeit, Schäden durch fehlende Wartung oder Pflege des Geräts oder durch Veränderungen am Material.
- Der Hersteller garantiert das Produkt, mit Ausnahme der folgenden Teile, die dem normalen Verschleiß unterliegen, für 1 Jahr ab Kaufdatum, wie in der Rechnung/Quittung mit Angabe des Verkäufers und des Verkaufsdatums angegeben: Die Le Feu Pizzasteine sind von jeglicher Garantie ausgeschlossen.
- Die Garantie gilt, sofern die Anweisungen und Warnungen im Bedienungs- und Wartungshandbuch des Pizzaofens befolgt werden, um eine korrekte Nutzung sicherzustellen.
- Die Garantie umfasst den kostenlosen Ersatz oder die Reparatur von Teilen ab, die aufgrund von Herstellungsfehlern als defekt befunden werden.
- Reklamationen werden über den Händler abgewickelt, bei dem der Pizzaofen gekauft wurde.
- Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen ab, die durch die Nichtbeachtung der in der Gebrauchsanweisung enthaltenen Anweisungen verursacht wurden, insbesondere der Anweisungen zur Installation, Verwendung und Wartung des Pizzaofens.
- Brenner, Stahlschale, alle mechanischen Teile und Armaturen des Bedienfelds und der Brennerbaugruppe sowie alle Teile, die nicht aus Aluminiumguss bestehen, sind gegen Material- und/oder Verarbeitungsfehler für einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab dem ursprünglichen Kaufdatum garantiert. Rost ist nicht abgedeckt.
- Die Oberfläche des Pizzaofens ist gegen Abblättern, Risse oder Blasenbildung für einen Zeitraum von einem Jahr garantiert, sofern das Produkt nicht zerkratzt oder abgeschürft wurde. Kratzer und Absplitterungen, die durch normalen Verschleiß entstehen, sind nicht abgedeckt. Bitte verwenden Sie die originale Le Feu Turtle Abdeckung, um das Produkt zu schützen.

- Farbveränderungen oder Verblassen durch Witterungseinflüsse, z. B. Sonnenlicht, sind nicht abgedeckt. Flecken durch chemische Verschmutzungen und Lebensmittel sind nicht abgedeckt.
- Pizzaöfen, die als Ausverkaufsartikel, Ausstellungsmodelle oder im "Wie es ist"-Zustand gekauft wurden, Schäden durch Transport, Naturereignisse, Vandalismus, Feuer, Missbrauch, unsachgemäße Pflege und Wartung oder unsachgemäße Montage, sind nicht von der Garantie abgedeckt. Riemen und normale Verfärbungen oder Verblassen durch Witterungseinflüsse, Öle, Verschüttungen, Flüssigkeiten oder Chemikalien sind nicht abgedeckt. Ebenfalls ausgeschlossen ist der Verlust von Zeit oder Unannehmlichkeiten, Geld, Reisen, Verpackung oder andere Folgeschäden.
- Le Feu Fires haftet nicht für Schäden, die den Wert des Ersatzprodukts übersteigen. Die Garantie gilt für den ursprünglichen Käufer, wenn die Artikel bei einem unserer autorisierten Händler gekauft wurden, und ist nicht übertragbar.
- Diese Garantiebedingungen schränken die dem Kunden durch staatliche Entscheidungen auferlegten Verbraucherrechte nicht ein.

Le Feu wünscht viel Freude beim Pizzabacken!

FÉLICITATIONS

Pour votre nouveau four à pizza Turtle Motion 3.1 de Le Feu Fires.

Merci d'avoir choisi Le Feu Fires. Nous espérons que votre nouveau four à pizza contribuera à de nombreux moments agréables. Avant de commencer, il est très important que vous lisiez et compreniez l'intégralité de ce manuel d'utilisateur.

Le Feu Fires travaille continuellement pour garantir la plus haute qualité de produit, et nous voulons nous assurer que vous viviez toujours une expérience produit sûre et sécurisée.

Si vous avez des questions concernant le produit après avoir lu ce manuel d'utilisateur, veuillez contacter votre revendeur, distributeur local ou le support technique de Le Feu.

Vous pouvez trouver les informations sur www.lefeufires.com.

Assurez-vous de manipuler votre four à pizza et les combustibles, comme décrit dans ce manuel d'utilisateur, afin d'éviter tout accident.

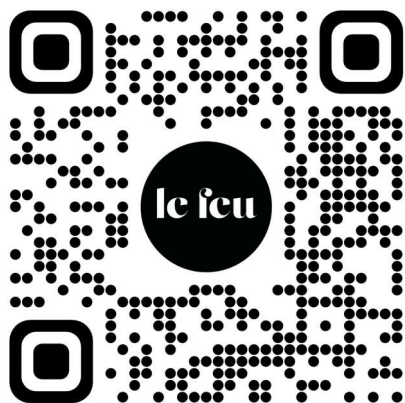
Lisez ce manuel avant utilisation !

Nous espérons que vous apprécierez votre nouveau produit Le Feu.

Cordialement,

Søren Lauritzen

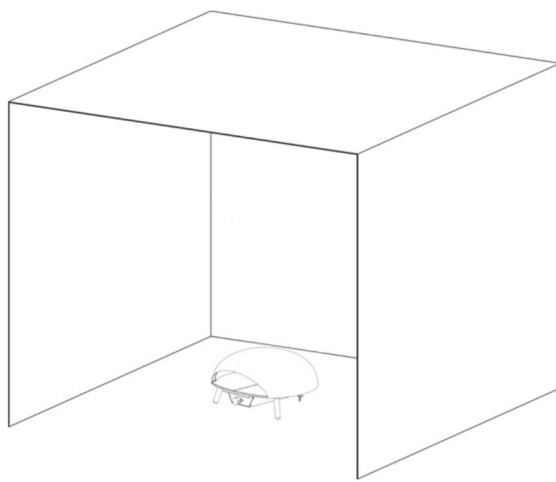
Scannez le code QR pour :



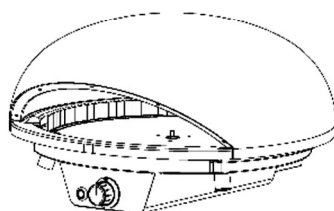
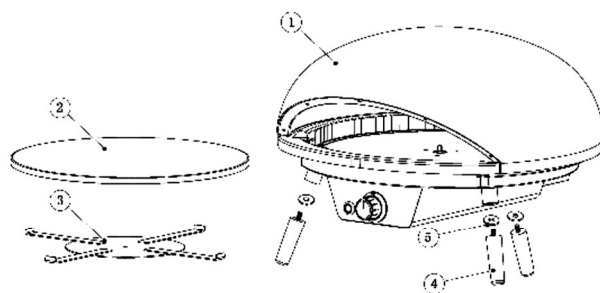
- Des guides étape par étape
- Dépannage
- Questions fréquemment posées
- Bons conseils
- Déposer une réclamation

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Fermez la valve de la bouteille de gaz ou du régulateur après utilisation.
- Suivez les instructions avant d'utiliser cet appareil. Pour usage en extérieur uniquement dans des zones bien ventilées.
- L'utilisation de cet appareil dans des zones fermées peut être dangereuse et est interdite.
- L'appareil doit être installé conformément aux instructions et aux réglementations locales.
- La zone ventilée disponible doit avoir au moins 25 % de la surface ouverte. La surface est la somme de la surface des murs.
- L'appareil doit utiliser un régulateur de gaz de basse pression non réglable approuvé.
- Si vous sentez une odeur de gaz, coupez l'alimentation en gaz du four à pizza à la source. Aérez la zone. Vérifiez toutes les connexions et effectuez un nouveau test de fuite.



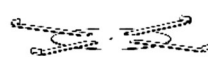
CONTENU DE L'EMBALLAGE



1. Body - 1 pc



2. Stone - 1 pc



3. Tray components - 1 pc



4. Leg - 3 pc



5. Shim - 3 pc

- 1 : Corps (1 pièce)
- 2 : Pierre (1 pièce)
- 3 : Support pour la pierre (1 pièce)
- 4 : Pied en bois (3 pièces)
- 5 : Cales isolantes thermiques (3 pièces)
- 6 : Piles AA (3 pièces, non incluses)

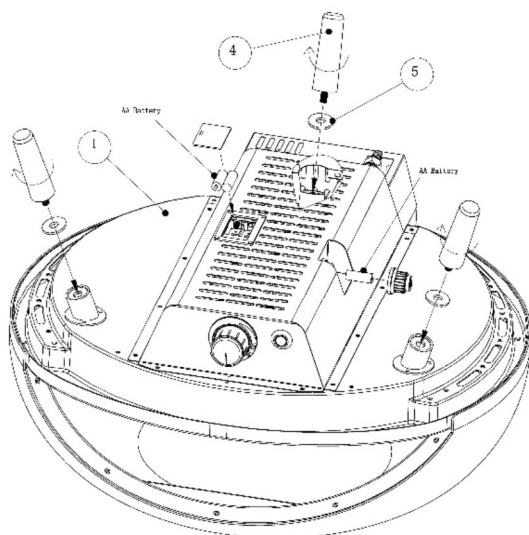
INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Étape 1

Placez le four à pizza comme indiqué ci-dessous, et insérez les pieds en bois dans les positions indiquées. Assurez-vous qu'ils sont bien fixés.

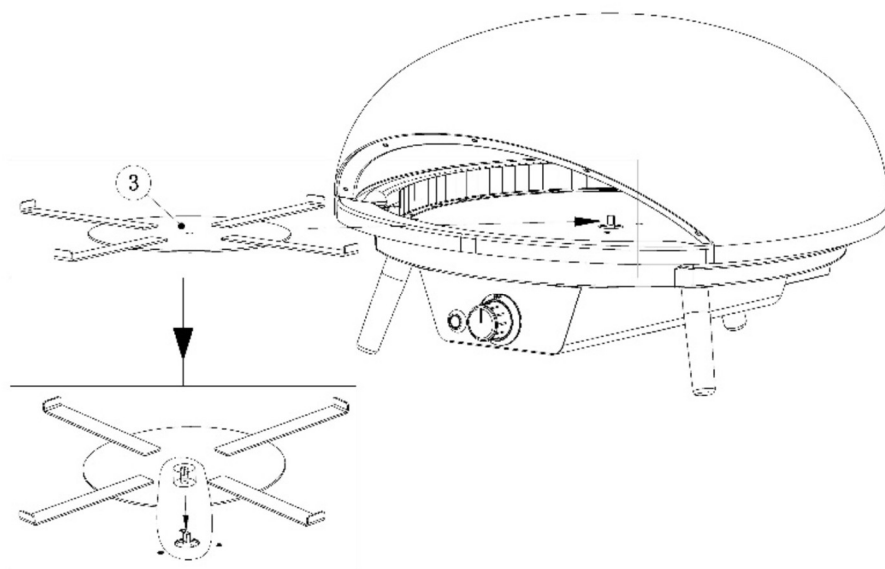
Placez les deux piles sous le four à pizza comme illustré ci-dessous.

Placez la troisième pile dans l'allumeur comme indiqué ci-dessous.



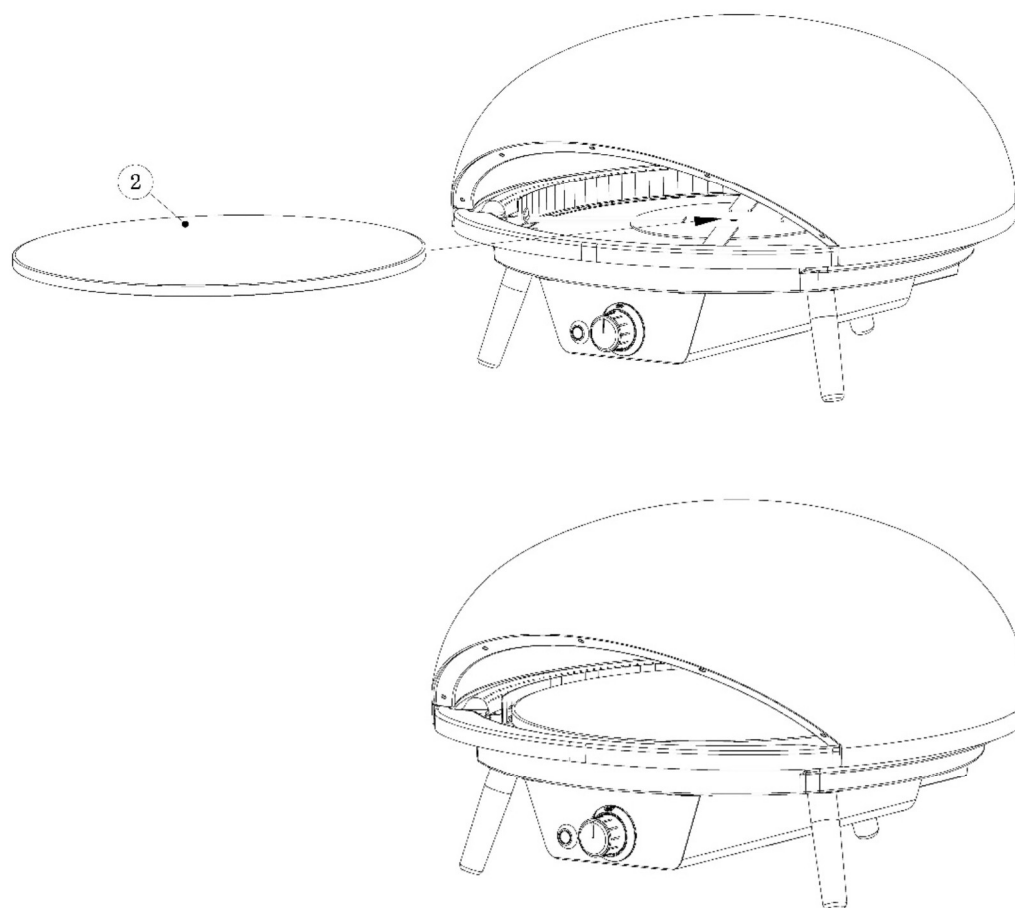
Étape 2

Installez le support pour la pierre rotative comme illustré ci-dessous.



Étape 3

Placez la pierre sur le support installé à l'étape 2.



INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES



Avant d'utiliser ce produit, il est important de suivre les instructions pas à pas des pages suivantes.

Important: Uniquement pour usage extérieur

- Pour réduire le risque d'incendie, de brûlures ou d'autres blessures, lisez attentivement et complètement ce manuel de sécurité avant d'utiliser cet appareil.
- Avant de nettoyer, assurez-vous que l'alimentation en gaz et le bouton de commande sont en position éteinte et que le brûleur et le four ont refroidi.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.
- Gardez le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.
- L'usage de l'alcool, de médicaments prescrits ou non prescrits peut nuire à la capacité des utilisateurs de correctement assembler ou utiliser cet appareil en toute sécurité.
- Les personnes handicapées mentales ou autrement inaptes, y compris celles n'ayant pas lu et compris ce manuel, ne doivent pas utiliser cet appareil.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil à tout moment.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Cet appareil n'est pas conçu pour et ne doit jamais être utilisé comme source de chauffage. En effet, s'il fonctionne en continu à haute puissance pendant plus d'une heure, une surchauffe peut survenir, entraînant une dégradation prématurée des structures en acier et du revêtement en poudre, ce qui n'est pas couvert par la garantie.
- Les araignées et les insectes peuvent nicher à l'intérieur du brûleur de l'appareil et perturber le flux de gaz. Inspectez le brûleur au moins une fois par an.
- N'utilisez pas cet appareil si des éléments de brûlage ou de gaz présentent des défauts visibles.
- N'entreposez pas cet appareil à l'intérieur à moins que la bouteille de gaz ne soit déconnectée.
- Stockez toujours la bouteille de gaz selon les réglementations locales sur le GPL.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.
- N'utilisez pas cet appareil sans la pierre à pizza rotative. N'essayez pas de l'utiliser avec une pierre cassée ou autre que la pierre à pizza originale de Le Feu en raison des risques de migration excessive de chaleur vers le compartiment de la valve et de déformation thermique de la base.
- Vérifiez toutes les connexions d'alimentation en gaz pour des fuites avant chaque utilisation. N'utilisez pas l'appareil tant que toutes les connexions n'ont pas été vérifiées et ne présentent aucune fuite.
- Ne fumez pas pendant le test de fuite. Ne testez jamais une fuite avec une flamme nue. Reportez-vous au chapitre sur les tests de fuite dans ce manuel.

- Lors de l'allumage, gardez votre visage et vos mains aussi loin que possible de l'appareil. Si aucune étincelle d'allumage ne se produit en appuyant sur le bouton de commande, n'essayez pas de poursuivre l'allumage, mais vérifiez l'état de la batterie de l'allumeur.
- L'allumage devrait apparaître immédiatement si le gaz est fourni à l'appareil. N'essayez pas d'allumer pendant une période prolongée et arrêtez si vous sentez du gaz, et vérifiez la cause. Si l'allumage est retardé, des flammes pourraient jaillir de l'ouverture, causant des dommages ou des blessures.
- La distance minimale entre les côtés de l'appareil et une construction combustible est de 500 mm.
- La distance minimale entre l'arrière de l'appareil et une construction combustible est de 500 mm.
- Les pièces qui ont été scellées par le fabricant ne doivent pas être ajustées par l'utilisateur.
- Consultez les réglementations locales en matière de gaz pour la taille correcte de la bouteille de GPL.
- Les distances minimales entre l'appareil et les murs adjacents sont de 0,5 m.
- Le tuyau de l'appareil ne doit pas dépasser 1,5 m ou la longueur prescrite par les autorités locales en matière de gaz.
- Les tubes d'alimentation en gaz ou les tuyaux doivent être conformes aux exigences locales en vigueur et doivent être périodiquement examinés et remplacés si nécessaire.
- L'ensemble tuyau et régulateur peut ne pas être fourni avec l'appareil dans certaines régions.
- Les tuyaux doivent être conformes à la norme EN16436. Le régulateur doit être conforme à la norme EN16129. Les normes locales en vigueur peuvent prescrire d'autres normes.
- Vérifiez et nettoyez soigneusement l'intérieur du four avant de l'allumer pour éviter les risques d'incendie dus à l'accumulation d'huiles lors de la cuisson précédente. L'orifice de sortie du brûleur doit être vérifié pour toute obstruction et nettoyé régulièrement à l'aide d'une brosse métallique douce .. Cela est nécessaire pour éviter les obstructions et assurer une bonne combustion.
- La position du tube flexible de raccordement doit assurer qu'il n'est pas soumis à des torsions ou des pincements.



POUR VOTRE SECURITE

Si vous sentez une odeur de gaz :

Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.

Éteignez toute flamme ouverte.

Si l'odeur persiste, contactez immédiatement votre fournisseur de gaz.

Ne stockez ni n'utilisez de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Une bouteille de gaz non connectée à l'usage ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Avant l'allumage

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de le mettre en marche. Si des coupures, de l'usure ou des abrasions sont visibles, il doit être remplacé avant utilisation. Montez le régulateur jusqu'à ce que la bouteille de gaz soit étanche, vérifiez les connexions du tuyau et du régulateur avec une solution d'eau savonneuse avant d'allumer l'appareil, comme décrit dans ce manuel.

AVERTISSEMENT concernant la bouteille de gaz LPG

Ne stockez pas de bouteille de gaz LPG de rechange sous ou à proximité de cet appareil. Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies exactement, un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves peut se produire. Veuillez vous référer aux réglementations locales sur le gaz à tout moment.

Pratiques de sécurité pour éviter les blessures

Lorsque votre four à pizza est correctement entretenu, il fournira un service sûr et fiable pendant de nombreuses années. Cependant, une grande prudence est nécessaire car le four produit une chaleur intense qui peut augmenter le risque d'accidents.

Lorsque vous utilisez ce four, les pratiques de base doivent être suivies, y compris mais sans s'y limiter :

- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce du four à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où le four est utilisé. Ne laissez pas les enfants s'asseoir, se tenir debout ou jouer autour du four à aucun moment.

- Ne laissez jamais des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact ou s'approcher trop près de tout brûleur ou surface chaude jusqu'à ce qu'elle soit refroidie. Le tissu pourrait s'enflammer, causant des blessures graves.
- Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou à manches larges ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation du four. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portés lors de la cuisson.
- Ne chauffez pas des récipients alimentaires non ouverts, car une accumulation de pression peut provoquer leur éclatement. Lorsque vous allumez le brûleur, faites toujours attention à ce que vous faites.
- Lorsque vous utilisez le four, ne touchez pas à la coque extérieure, à la pierre à pizza ou aux alentours immédiats, car ces zones deviennent extrêmement chaudes et peuvent causer des brûlures.
- N'utilisez pas le four pour cuire des viandes très grasses ou d'autres produits susceptibles d'augmenter les flambées.
- Gardez les zones autour du four libres de matériaux combustibles, y compris les liquides, les déchets et les vapeurs tels que l'essence ou le liquide allume-feu pour charbon de bois.
- Ne bloquez pas l'écoulement de l'air pour la combustion et la ventilation.
- N'utilisez jamais le four dans des conditions de vent extrêmes.
- La température sous le four est élevée. Ne placez pas le four sur une table avec des nappes inflammables, du plastique ou tout autre matériau inflammable.
- L'utilisation de gants de protection lors de la manipulation de composants particulièrement chauds est fortement recommandée.

1. Les vents forts et les basses températures peuvent affecter le chauffage et la performance de votre four à pizza.
2. Ne bloquez pas la circulation de l'air isolant autour du boîtier du four à pizza. Ce four à pizza n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.
3. Ce four à pizza doit être installé conformément aux instructions d'installation fournies par le fabricant, aux réglementations locales en matière de raccordement au gaz et à toute autre réglementation en vigueur.
4. Veuillez vérifier les fuites de gaz la première fois que vous connectez le four à pizza à la bouteille de gaz, ainsi qu'à chaque remplacement ou déconnexion/reconnexion de la bouteille de gaz ou des raccords. Inspectez le tuyau avant chaque utilisation.



Le four à pizza ne doit pas être situé sous des constructions combustibles en surplomb, et une distance de sécurité doit toujours être respectée par rapport aux constructions et/ou matériaux combustibles, avec les distances minimales suivantes :

Sur les côtés :	500 mm
À l'arrière :	500 mm
Au-dessus :	1000 mm

CONNEXION A LA BOUTEILLE DE GAZ



AVERTISSEMENT

- Gardez toujours la bouteille de gaz en position verticale.
- Consultez les réglementations locales en matière de gaz lors de la connexion à une bouteille de gaz GPL. Utilisez uniquement un régulateur et une bouteille de gaz approuvés localement et conforme avec l'appareil.
- N'essayez jamais d'utiliser un régulateur ou une bouteille de gaz endommagés.



AVERTISSEMENT

- Cet appareil fonctionne sous basse pression. N'utilisez jamais un régulateur avec une pression autre que celle prescrite. N'utilisez jamais un régulateur à pression variable. Consultez l'indication de pression sur la plaque signalétique.

Connexion de la bouteille de gaz GPL

Pour connecter la bouteille de gaz GPL :

- La vanne de la bouteille/régulateur doit être en position fermée.
- Inspectez les connexions, les orifices et l'assemblage du régulateur. Retirez les débris et inspectez le tuyau pour détecter d'éventuels dommages.
- Connectez le régulateur à la bouteille de gaz conformément aux instructions du guide d'utilisation du régulateur.
- Ouvrez complètement la vanne de la bouteille/du régulateur comme décrit dans le manuel d'utilisation du régulateur.
- Avant d'allumer le four, utilisez une solution d'eau savonneuse pour vérifier s'il y a des fuites sur toutes les connexions.
- Si une fuite est détectée entre le régulateur et la bouteille de gaz, fermez la vanne de la bouteille/régulateur et n'utilisez pas la pièce défectueuse.

Déconnexion de la bouteille de gaz GPL

- Éteignez la vanne du brûleur du four et assurez-vous que le four est refroidi.
- Fermez la vanne du régulateur/bouteille de gaz et débranchez le régulateur conformément au manuel d'utilisation du régulateur.
- Placez un bouchon de protection sur l'orifice de la bouteille lorsqu'elle n'est pas utilisée.

TEST DE FUITE

Toutes les connexions de gaz internes de cet appareil sont doublement testées pour les fuites avant l'emballage et ne devraient pas nécessiter de test de fuite après l'installation et l'utilisation. Cependant, il est important de tester les connexions externes pour les fuites.

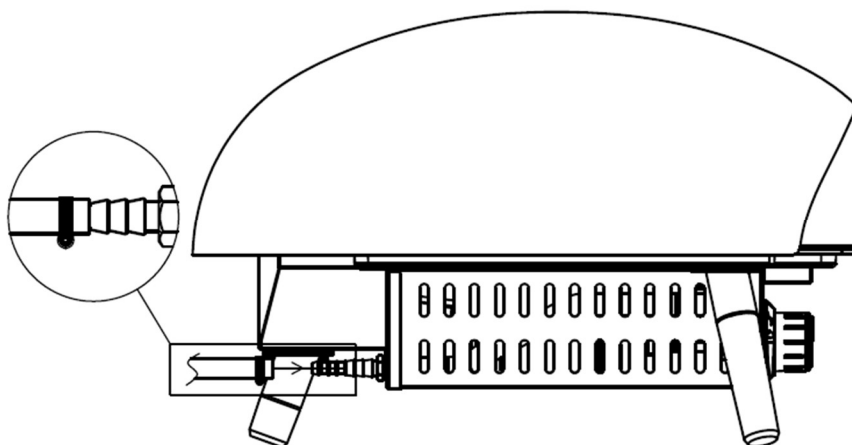
Avant l'utilisation, vérifiez toutes les connexions de gaz pour détecter les fuites en suivant la procédure décrite ci-dessous. Si vous sentez une odeur de gaz à tout moment, arrêtez immédiatement l'utilisation et faites tester tout le système par un technicien agréé.

Avant le test

- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été retiré de l'appareil.
- Préparez une solution d'une part de détergent liquide (liquide vaisselle) et une part d'eau. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur ou d'une brosse pour appliquer la solution sur les raccords.

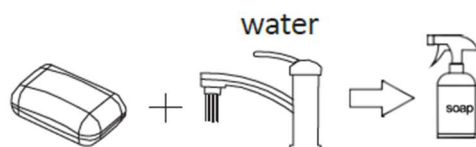
Pour tester

- Éteignez la vanne du brûleur et la vanne du régulateur /bouteille à gaz.
- Appliquez la solution savonneuse sur tous les raccords de gaz. Ouvrez la vanne du régulateur /bouteille à gaz. Des bulles apparaîtront lorsqu'une fuite est présente.
- Si une fuite est détectée, fermez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez les raccords fuyards.
- Réouvrez la vanne et vérifiez à nouveau.
- Si le gaz continue de fuir à partir de l'un des raccords, éteignez l'alimentation en gaz et contactez le service client du lieu d'achat de la pièce défectueuse.

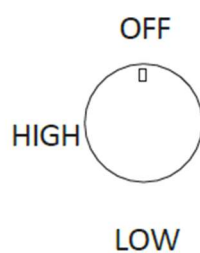


TEST DE FUITE DE GAZ

1. Ajoutez de l'eau savonneuse dans un flacon pulvérisateur ou utilisez de l'eau savonneuse avec une brosse.



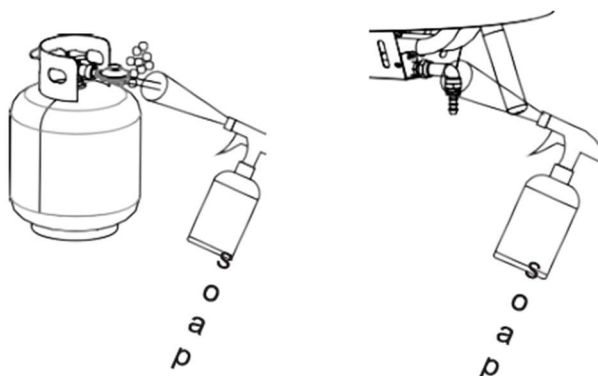
2. Fermez la vanne de gaz à l'avant du four à pizza.



3. Ouvrez la bouteille de gaz. Appliquez de l'eau savonneuse sur les connexions de gaz.



4. Vaporisez ou appliquez de l'eau savonneuse sur les raccords de gaz. Si une fuite est présente, des bulles apparaîtront.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Instructions de fonctionnement - Utilisation du four

Le brûleur a une puissance de 8,0 kW. Des précautions doivent être prises car il s'agit d'un appareil à haute puissance.

Assurez-vous que les connexions du four ont été testées pour détecter des fuites comme décrit ci-dessus et correctement montées en utilisant des colliers de serrage, sans torsion, pliure ou traction du tuyau.

Retirez tout matériel d'emballage restant.

Allumez le brûleur en suivant les instructions d'allumage ci-dessous.

Instructions d'allumage - Comment allumer le brûleur

Assurez-vous que le bouton de commande est en position OFF (éteinte), puis ouvrez la vanne du régulateur.

Enfoncez et tournez lentement le bouton de commande dans le sens antihoraire de 90°, en le maintenant enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Un son rapide de tic-tac doit être entendu provenant de l'allumeur ainsi que des étincelles.

Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai maximum de 5 secondes, tournez le bouton en position OFF, attendez une minute et répétez l'allumage (pour éviter une accumulation excessive de gaz dans le four, ce qui pourrait provoquer une flambée lors d'une nouvelle tentative d'allumage).



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !

N'essayez jamais de continuer à allumer l'appareil pendant plus de 5 secondes en raison du risque de flambée du gaz.

Lorsque le brûleur s'allume, maintenez le bouton enfoncé pendant environ 5 secondes pour activer le dispositif de sécurité, puis relâchez le bouton. Tournez ensuite le bouton plus loin dans le sens antihoraire pour obtenir la puissance désirée.



AVERTISSEMENT

En raison de la haute puissance de cet appareil, nous ne pouvons pas recommander d'allumer le gaz avec d'autres moyens d'allumage en raison du risque de brûlure.

N'allumez pas le four si la pierre est humide, car elle risque de se casser.

Après avoir allumé le four, laissez-le fonctionner pendant 20 à 30 minutes à pleine puissance pour atteindre la température souhaitée. Cette température est de préférence mesurée avec le thermomètre à distance infrarouge Le Feu. Ne laissez pas le four chauffer au-delà de 500°C. Activez le moteur de rotation en appuyant sur le bouton de rotation pendant la phase de chauffe pour garantir un chauffage uniforme de la pierre. Nous recommandons de ne stopper le moteur que pendant le chargement et le déchargement des pizzas. Après avoir chargé la pizza, nous recommandons de réduire la puissance pour permettre à la pâte de cuire sans que la garniture ne brûle. Une flambée peut se produire si trop de farine est renversée sur la pierre à pizza lorsque les températures dépassent 450°C. Cela est normal.

Laissez le four fonctionner à pleine puissance pendant 5 minutes entre chaque pizza pour

réchauffer la pierre. Ne laissez pas le four fonctionner à pleine puissance pendant une période prolongée.

Extinction du four

Tournez le bouton de commande en position fermée pour éteindre le four. Ensuite, tournez la vanne du régulateur en position fermée.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Rangez le Turtle Motion 3.1 à l'abri de la lumière directe du soleil et couvrez-le lorsque possible, surtout lors d'un stockage prolongé. Le Turtle Motion 3.1 ne doit pas être exposé à des conditions météorologiques sévères telles que la neige, la pluie forte ou les vents violents.

Attendez que le Turtle Motion 3.1 ait complètement refroidi avant de le déplacer ou de le recouvrir avec la housse Le Feu.

La coque extérieure du Turtle Motion 3.1 peut s'estomper avec le temps et l'utilisation, sans affecter ses performances.

Les aérosols de graisse et d'acide de tomate provenant de la cuisson des pizzas peuvent se condenser à l'extérieur de la coque. Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau savonneuse douce et une éponge souple lorsqu'il a refroidi. Essuyez-le avec un chiffon propre. Le four à pizza doit être sec avant d'être rangé ou recouvert. Négliger cette précaution peut entraîner des altérations de surface non couvertes par la garantie. Inspectez régulièrement les brûleurs pour déceler tout blocage et nettoyez-les si nécessaire. Veillez à ne pas plier les électrodes de l'allumeur ou le dispositif de sécurité incendie lors du nettoyage.

AVERTISSEMENT

La pierre à pizza est lourde et fragile. Évitez de le faire tomber au sol pour ne pas le casser. Les pierres à pizza sont en matériau céramique, elles peuvent absorber de l'eau, et si elles sont chauffées à pleine puissance, elles risquent de se casser en raison de la pression de la vapeur d'eau. De petits débris peuvent se détacher du bord sans affecter les performances et la durée de vie des pierres de cuisson.

DÉPANNAGE

Problème	Cause du problème	Prévention/Solution
Le brûleur ne s'allume pas	<i>L'allumeur ne parvient pas à allumer le gaz:</i> <i>Aucun bruit de tic-tac n'est entendu.</i> <i>Le bruit de tic-tac est entendu mais aucune étincelle n'est visible.</i>	Vérifiez que la pile (1 pile AA) n'est pas manquante, inversée, déchargée ou que le capuchon n'est pas mal serré. Vérifiez que l'électrode de l'allumeur et l'isolation ne sont pas sales, car cela pourrait provoquer un court-circuit de l'étincelle. Assurez-vous que l'électrode n'est pas pliée loin du brûleur. Vérifiez que la pile n'est pas faible. AVERTISSEMENT ! Détachez la bouteille de gaz lors de la vérification des étincelles.
	<i>Pas de gaz qui arrive au brûleur :</i> <i>(Le flux de gaz devrait être audible dans un environnement calme)</i> <i>Bouteille de gaz vide</i> <i>Régulateur fermé ou mal monté</i> <i>Tuyau de gaz tordu ou écrasé</i>	Vérifiez s'il y a du gaz dans la bouteille. Consultez le guide de l'utilisateur pour le régulateur. Assurez-vous que le tuyau de gaz est droit.
Diminution soudaine du débit de gaz / pas ou très peu de débit de gaz lors de l'allumage (Le flux de gaz devrait être audible dans un environnement calme)	<i>Bouteille de gaz vide.</i> <i>Le régulateur de gaz ne fournit pas suffisamment de gaz.</i> <i>Si la température ambiante est extrêmement basse, la pression dans la bouteille de gaz peut chuter, surtout si la bouteille est remplie à moins de ¼.</i> <i>La puissance du Turtle Motion 3.1 est de 8 kW. Le gaz liquide dans la bouteille doit s'évaporer pour sortir, ce qui refroidit encore davantage la bouteille de gaz, rendant plus difficile pour le régulateur de fournir du gaz.</i> <i>Régulateur gelée.</i> <i>Tuyau pincée ou tordu.</i>	Remplacez la bouteille de gaz. Consultez le guide de l'utilisateur pour le régulateur. Stockez la bouteille de gaz à une température plus élevée avant la cuisson. Évitez d'utiliser une bouteille presque vide par temps très froid. Dégelez le régulateur et conservez-le dans un endroit sec. Vérifier le tuyau.
Les flammes s'éteignent	1. <i>Vents forts ou en rafales</i> 2. <i>Faible niveau de gaz</i>	Tournez l'avant du four à pizza à l'opposé du vent. Considérez si l'endroit choisi est approprié et déplacez le four à pizza vers un endroit moins

		exposé au vent. 2. Remplissez le réservoir de propane. 2.1. Consultez la section "Chute soudaine du débit de gaz" ci-dessus.
Des flammes jaillirent de l'ouverture	1 Accumulation de graisse 2 Excès de graisse dans la viande 3 Température de cuisson excessive 4 Excès de farine sur la surface de cuisson	1. Nettoyez le four. 2. Enlevez l'excès de graisse de la viande avant de la cuire. 3. Ajustez (baissez) la température en conséquence. 4. Brossez la farine restante de la pierre à pizza, ou acceptez ceci comme preuve de cuisson à haute température (en prenant soin de ne pas vous blesser avec les flammes).
	5 Mauvaise pression ou type de gaz.	Vérifier régulateur et bouteille à gaz
Retour de flamme (feu dans le tube du brûleur, bruit rugissant du brûleur)	1. Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont bloqués. 2. La pression chute pendant l'allumage. (Le retour de flamme provoque un chauffage excessif de la structure du brûleur et émet du monoxyde de carbone, il doit être arrêté immédiatement en éteignant l'appareil. Laissez-le refroidir pendant quelques minutes).	1. Éteignez la manette de contrôle du gaz. Nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur. 2. Éteignez le four, assurez-vous que la vanne de la bouteille est complètement ouverte (si applicable) et rallumez. Vérifiez le régulateur et la bouteille de gaz.
	Le brûleur est fissuré ou corrodé Les gicleurs sont bouchés.	Voir technicien qualifié.
La pierre de cuisson ne tourne pas	Les piles sont usées ou manquantes (2 x AA sous le four)	Changer piles
	Un aliment est tombé et est coincé sous la pierre	Nettoyer derrière en enlevant la pierre et son porteur
La pierre de cuisson ne tourne pas homogènement, mais stoppe et reprend de temps en temps	Le jeu dans la transmission a laissé la pierre avancer avant d'être rattrapé par le mécanisme	Ceci n'est pas une erreur.

La pierre monte et descend, éventuellement en faisant du bruit ou stopper	<i>Une ou plusieurs bras du support de la pierre est plié.</i>	Enlevez la pierre, pliez les bras en bonne position, ce qui est juste un peu plus haut que le centre du support, et surtout même hauteur, puis replacer la pierre.
---	--	--

GARANTIE

- Nos fours à pizza sont garantis pendant un an pour le remplacement des pièces. La garantie est valable à partir de la date d'achat.
- La garantie s'appliquera sur présentation d'un reçu ou d'une facture datée et est strictement limitée à la réparation en usine de la ou des pièces défectueuses. Le fabricant ne sera pas tenu responsable des défauts accessoires ou consécutifs sur les biens ou les personnes.
- La garantie ne s'appliquera pas si le produit a été soumis à un usage anormal ou utilisé dans des conditions autres que celles prévues.
- La garantie ne s'appliquera pas en cas de détérioration ou d'accident dû à la négligence, aux dommages causés par un manque d'entretien ou de service de l'appareil ou résultant d'une altération du matériel.
- Le fabricant garantit le produit, à l'exception des pièces suivantes, qui sont soumises à une usure normale, pour 1 an à compter de la date d'achat, tel que stipulé dans : Un document de preuve (facture et/ou reçu) indiquant le nom du vendeur et la date de vente. Les pierres à pizza Le Feu ne sont pas couvertes par la garantie.
- La garantie est valable à condition que les instructions et avertissements du manuel d'utilisation et d'entretien accompagnant le four à pizza soient respectés pour une utilisation correcte.
- La garantie couvre le remplacement gratuit ou la réparation des pièces défectueuses en raison de défauts de fabrication.
- Les réclamations doivent être adressées au revendeur auprès duquel le four à pizza a été acheté.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés aux personnes, animaux ou objets en raison du non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation, en particulier les instructions concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien du four à pizza.
- Le brûleur, le coque en acier, toutes les pièces mécaniques et les raccords du panneau de commande et de l'ensemble du brûleur, ainsi que toutes les pièces non fabriquées en aluminium moulé, sont garantis contre les défauts de matériaux et/ou de fabrication pendant une période de un (1) an à compter de la date d'achat originale. La rouille n'est pas couverte.
- La surface du four à pizza est garantie contre l'écaillage, les fissures ou les cloques pendant une période d'un (1) an, à condition que le produit n'ait pas été rayé ou usé. Les rayures et éclats résultant d'une usure normale ne sont pas couverts. Veuillez utiliser la housse Le Feu Turtle d'origine pour protéger le produit.
- La décoloration due à l'exposition aux éléments, par exemple à la lumière du soleil, n'est pas couverte. Les taches résultant de déversements chimiques et d'aliments ne sont pas couvertes.
- Les fours à pizza vendus en tant qu'articles de déstockage, modèles d'exposition ou articles achetés dans un état « tel quel », dommages de transport, appareils endommagés par des actes de la nature, vandalisme, incendie, abus, manque d'entretien adéquat ou montage incorrect ne sont pas couverts par la garantie. Les

sangles et la décoloration normale ou la décoloration due à l'exposition aux éléments, aux huiles, aux déversements, aux liquides ou aux produits chimiques ne sont pas couvertes par la garantie. Sont également exclus la perte de temps d'utilisation, les désagréments, les frais de déplacement, d'emballage ou tout autre dommage consécutif ou accessoire.

- Le Feu Fires ne peut être tenu responsable au-delà de la valeur du produit de remplacement. La garantie s'applique à l'acheteur d'origine lorsque les articles sont achetés chez l'un de nos détaillants agréés et n'est pas transférable.
- Ces termes de garantie n'empêchent pas le client de bénéficier des droits des consommateurs imposés par des décisions gouvernementales.

Le Feu vous souhaite de passer de bons moments à préparer d'excellentes pizzas !

CONGRATULAZIONI

Per il vostro nuovo forno per pizza Turtle Motion di Le Feu Fires

Grazie per aver scelto Le Feu Fires. Ci auguriamo che il vostro nuovo forno per pizza contribuisca a molti momenti piacevoli. Prima di cominciare, è molto importante che leggete e comprendiate questo manuale d'uso completo.

Le Feu Fires lavora continuamente per garantire la massima qualità del prodotto, per assicurarsi che il cliente abbia sempre un'esperienza sicura e protetta.

In caso di domande relative al prodotto dopo la lettura del presente manuale d'uso, contattare il rivenditore, il distributore o l'assistenza tecnica Le Feu di zona. Le informazioni sono disponibili su www.leufires.com

Assicurarsi di maneggiare il forno per pizza e i combustibili come descritto in questo manuale d'uso, per evitare incidenti.

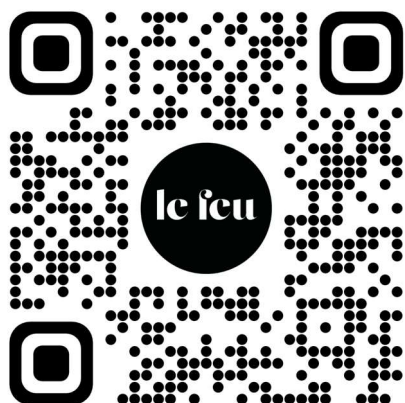
Leggete questo manuale prima dell'uso!

Ci auguriamo che il vostro nuovo prodotto Le Feu vi piaccia.

Cordiali saluti,



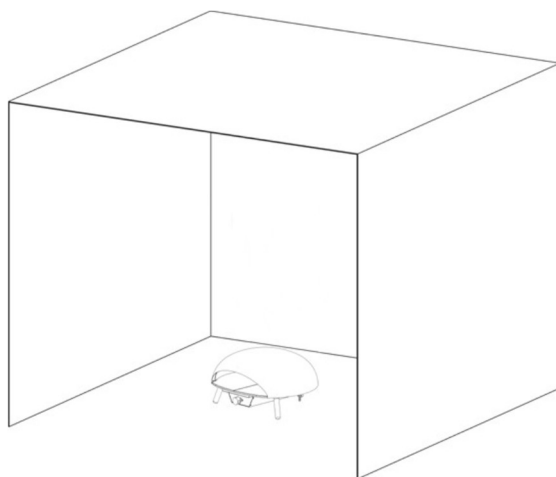
Scansiona il codice QR per:



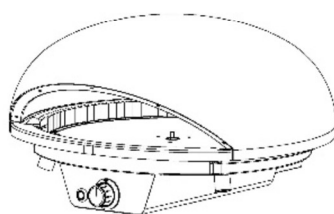
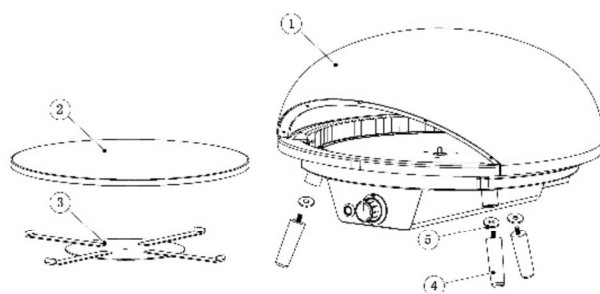
- Guide passo dopo passo
- Risoluzione dei problemi
- Risposte alle domande frequenti
- Consigli utili
- Inviare una richiesta

INFORMAZIONI GENERALI

- Chiudere la valvola della bombola di gas o del regolatore dopo l'uso.
- Leggere le istruzioni prima di utilizzare questo apparecchio. Da utilizzare solo all'aperto in aree ben ventilate.
- L'uso di questo apparecchio in ambienti chiusi può essere pericoloso ed è vietato.
- L'apparecchio deve essere installato in conformità alle istruzioni e alle norme locali.
- Un'area ben ventilata deve avere almeno il 25% della superficie aperta. La superficie è data dalla somma delle superfici delle pareti.
- Questo apparecchio deve utilizzare un regolatore di gas omologato EN16129 e un regolatore EN16436-1.
- Se si sente odore di gas, chiudere il forno alla fonte. Ventilare l'area. Controllare tutti i collegamenti ed eseguire una nuova prova di tenuta.



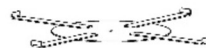
CONTENUTO DELLA CONFEZIONE



1. Body - 1 pc



2. Stone - 1 pc



3. Tray components - 1 pc



4. Leg - 3 pc



5. Shim - 3 pc

1: Corpo (1pz)

2: Pietra (1 pz)

3: Vassoio in pietra (1 pz)

4: Gambe in legno (3 pz)

5: Spessori termoisolanti (3 pz)

6: batterie AA (3 pz, non incluse)

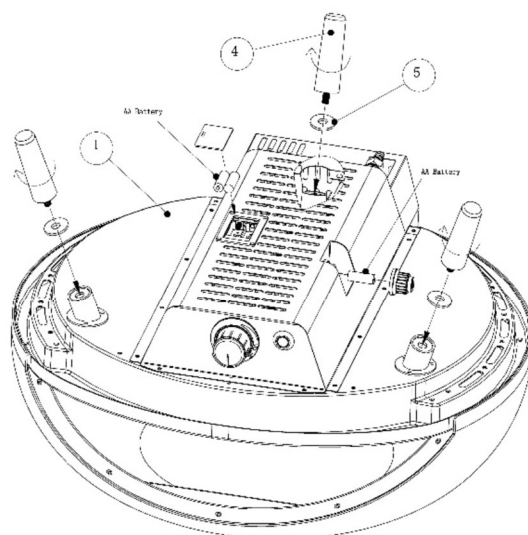
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

FASE 1

Posizionare il forno per pizza come illustrato di seguito e inserire le gambe in legno nella posizione indicata. Assicurarsi che siano fissate.

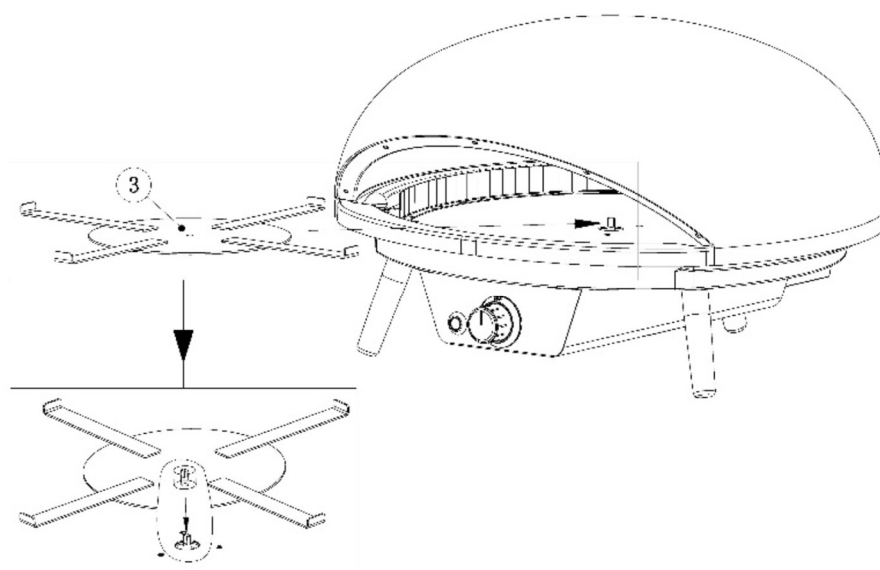
Posizionare le due batterie sotto il forno per pizza come mostrato di seguito

Posizionare la batteria nell'accenditore come mostrato di seguito.



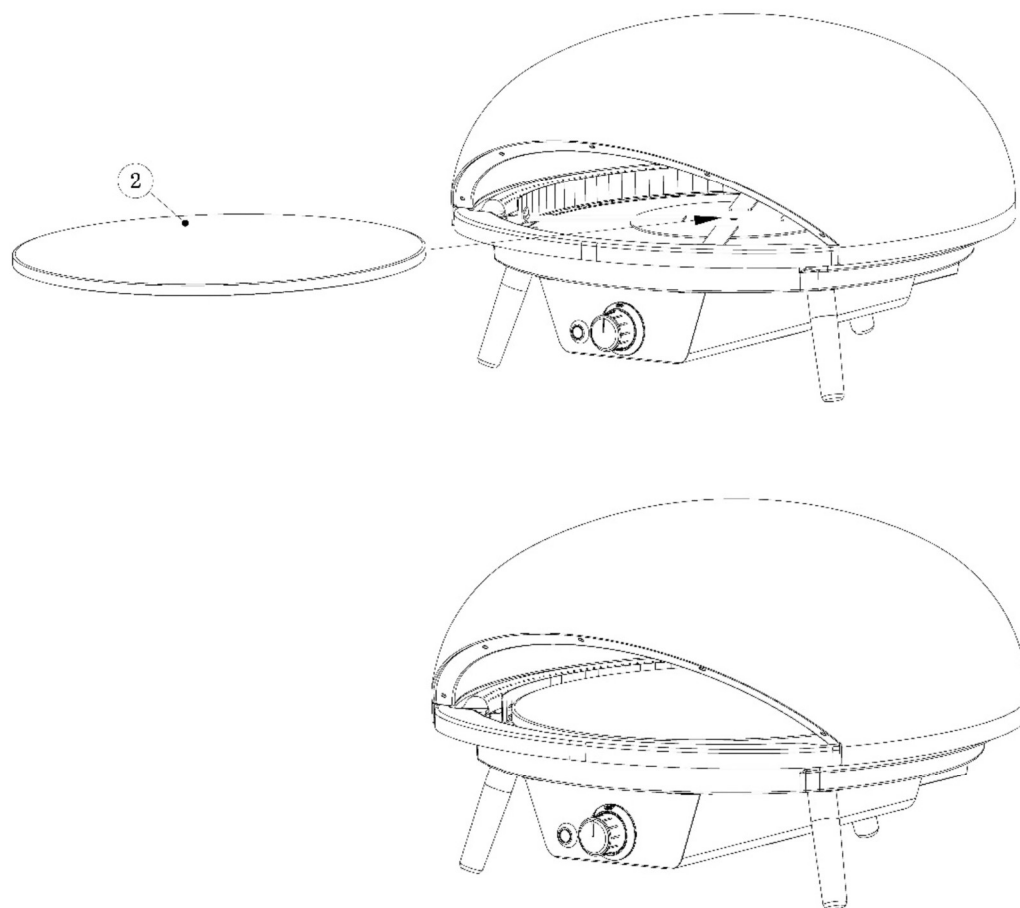
FASE 2

Installare il vassoio per la pietra rotante come mostrato di seguito



FASE 3

Posizionare il forno per pizza sul vassoio di pietra della fase 2



IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA



Prima di utilizzare questo prodotto, è importante seguire le istruzioni passo passo riportate nelle pagine seguenti.

Importante: Solo per uso esterno

- Per ridurre il rischio di incendi, ustioni o altre lesioni, leggere attentamente e completamente questo manuale di sicurezza prima di utilizzare l'apparecchio.
- Prima di procedere alla pulizia, accertarsi che l'alimentazione del gas e la manopola di controllo siano in posizione OFF e che il bruciatore e il forno si siano raffreddati.
- La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare incendi, esplosioni o rischi di bruciature che potrebbero causare danni materiali, lesioni personali o morte.
- Tenere il tubo di alimentazione del carburante lontano da qualsiasi superficie riscaldata.
- L'uso di alcolici, farmaci con o senza prescrizione medica può compromettere la capacità del consumatore di assemblare correttamente o di utilizzare in sicurezza l'apparecchio.
- Le persone mentalmente disabili o altrimenti incapaci, comprese quelle che non hanno letto e compreso il presente manuale, non possono utilizzare l'apparecchio.
- Tenere sempre lontani dall'apparecchio i bambini e gli animali domestici.
- Non spostare l'apparecchio quando è in uso.
- Questo apparecchio non è destinato e non deve mai essere utilizzato come fonte di riscaldamento. Infatti, se funziona costantemente ad alta potenza per più di un'ora, può verificarsi un surriscaldamento, con conseguente degrado precoce delle strutture in acciaio e della verniciatura a polvere, non coperto dalla garanzia.
- Ragni e insetti possono annidarsi all'interno del bruciatore dell'apparecchio e interrompere il flusso del gas. Ispezionare il bruciatore almeno una volta all'anno.
- Non utilizzare l'apparecchio se il bruciatore o altri elementi legati al gas presentano difetti visibili.
- Non conservare l'apparecchio in ambienti chiusi se la bombola del gas non è scollegata.
- Conservare sempre la bombola del gas secondo le norme locali sul gas GPL.
- Questo apparecchio non è destinato a essere installato in o su veicoli da diporto e/o imbarcazioni.
- Non utilizzare questo apparecchio senza la pietra per pizza. Non tentare di utilizzarlo con una pietra rotta o con una pietra diversa da quella originale Le Feu Pizza per il rischio di un'eccessiva migrazione di calore verso il vano valvole e di deformazione termica del fondo.
- Prima di ogni utilizzo, controllare che tutti i raccordi di alimentazione del gas non presentino perdite. Non utilizzare l'apparecchio finché tutti i collegamenti non sono stati controllati e non presentano perdite.

- Non fumare durante le prove di tenuta. Non eseguire mai il test di tenuta con una fiamma libera. Consultare il capitolo sulle prove di tenuta in questo manuale a pagina.
- Quando si accende, tenere il viso e le mani il più lontano possibile dall'apparecchio. Se premendo il pulsante di comando non si sprigionano scintille, non continuare a tentare di accendere l'apparecchio, ma verificare le condizioni della batteria dell'accenditore.
- L'accensione dovrebbe apparire immediatamente se l'apparecchio è alimentato a gas. Non tentare di accendere per un tempo prolungato e interrompere se si avverte un odore di gas e verificarne la causa. Se l'accensione è tardiva, le fiamme potrebbero fuoriuscire dall'apertura causando danni o lesioni.
- La distanza minima tra i lati dell'unità e la struttura combustibile è di 500 mm.
- La distanza minima tra il retro dell'unità e la struttura combustibile è di 500 mm.
- Le parti sigillate dal produttore non devono essere regolate dall'utente.
- Per le dimensioni corrette della bombola di GPL, fare riferimento alle normative locali sul gas.
- Le distanze minime tra l'apparecchio e le pareti adiacenti sono di 0,5 m.
- Il tubo flessibile per l'apparecchio non deve superare 1,5 m o la lunghezza prescritta dalle autorità locali per il gas.
- La tubazione o il tubo flessibile di alimentazione del gas devono essere conformi ai requisiti locali in vigore e devono essere esaminati periodicamente e sostituiti se necessario.
- Il gruppo tubo flessibile e regolatore può non essere fornito con l'apparecchio nelle stesse regioni.
- Il tubo flessibile deve essere conforme alla norma EN16436. Il regolatore deve essere conforme alla norma EN16129. Le norme locali in vigore possono prescrivere standard diversi da questi.
- Controllare e pulire adeguatamente l'interno del forno prima di accenderlo per evitare l'emissione di fuoco da parte degli oli che possono essersi accumulati durante le cotture precedenti.
- Le uscite del bruciatore devono essere controllate per verificare che non siano ostruite durante le cotture precedenti e pulite regolarmente con una spazzola metallica morbida. Questa operazione è necessaria per evitare ostruzioni e consentire una buona combustione.
- La posizione del tubo flessibile di collegamento deve essere tale da non subire torsioni o schiacciamenti.



PER LA VOSTRA SICUREZZA

Se si sente odore di gas:

Chiudere il gas verso l'apparecchio.

Spegnere le fiamme libere.

Se l'odore continua, chiamare immediatamente il fornitore di gas.

Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili in prossimità di questo o di altri apparecchi.

Una bombola di gas non collegata per il suo utilizzo non deve essere riposta in prossimità di questo o di altri apparecchi.

Prima dell'accensione

Ispezionare il tubo di alimentazione del gas prima di accendere il gas. Se presenta segni di taglio, usura o abrasione, deve essere sostituito prima dell'uso. Montare il regolatore fino alla bombola del gas e controllare la tenuta delle connessioni del conduttore e del regolatore con una soluzione di acqua e sapone prima di accendere l'apparecchio come descritto in questo manuale.

ATTENZIONE Bombola di gas GPL

Non conservare la bombola di gas GPL di riserva sotto o vicino a questo apparecchio.

Se le informazioni sopra riportate non vengono seguite esattamente, è possibile che si verifichi un incendio con conseguente morte o gravi lesioni.

Consultare in qualsiasi momento le norme locali sul gas

Pratiche di sicurezza per evitare lesioni

Se tenuto correttamente, il vostro forno per pizza funzionerà in modo sicuro e affidabile per molti anni. Tuttavia, è necessario prestare la massima attenzione poiché il forno produce un calore intenso che può aumentare il rischio di incidenti.

Quando si utilizza questo forno è necessario seguire le seguenti pratiche di base, tra cui, ma non solo:

- Non riparare o sostituire alcun componente del forno se non espressamente consigliato nel presente manuale. Tutti gli altri interventi di assistenza devono essere affidati a un tecnico qualificato.

- I bambini non devono essere lasciati soli o incustoditi nell'area di utilizzo del forno. I bambini non devono mai sedersi, stare in piedi o giocare intorno al forno.
- Non lasciare mai che indumenti o altri materiali infiammabili entrino in contatto o si avvicinino troppo a bruciatori o superfici calde finché non si sono raffreddati. Il tessuto potrebbe incendiarsi, causando gravi lesioni personali.
- Per la sicurezza personale, indossare un abbigliamento adeguato. Durante l'utilizzo del forno non si devono mai indossare indumenti larghi o con le maniche. Alcuni tessuti sintetici sono altamente infiammabili e non devono essere indossati durante la cottura.
- Non riscaldare contenitori di cibo non aperti, perché l'accumulo di pressione potrebbe farli scoppiare. Quando si accende il bruciatore, prestare sempre molta attenzione a ciò che si sta facendo.
- Quando si utilizza il forno, non toccare il rivestimento esterno, la pietra da forno o le immediate vicinanze, poiché queste aree diventano estremamente calde e possono provocare ustioni.
- Non utilizzare il forno per cucinare carni estremamente grasse o altri prodotti che aumentano le infiammazioni.
- Mantenere l'area circostante il forno libera da materiale combustibile, compresi liquidi, rifiuti e vapori come benzina o liquido per accendini.
- Non ostacolare il flusso dell'aria di combustione e di ventilazione.
- Non utilizzare mai il forno in condizioni di forte vento.
- La temperatura sotto il forno è elevata. Non collocare il forno su un tavolo con tovaglie infiammabili, plastica o altri materiali infiammabili.
- Si raccomanda l'uso di guanti protettivi quando si maneggiano componenti particolarmente caldi.

1. Il vento forte e le basse temperature possono influire sul riscaldamento e sulle prestazioni del forno per pizza.
2. Non ostruire il flusso d'aria isolante attorno all'alloggiamento del forno per pizza. Questo forno per pizza non è destinato a essere installato in o su veicoli da diporto e/o imbarcazioni.
3. Questo forno per pizza deve essere installato in conformità alle istruzioni di installazione fornite dal produttore, alle norme locali in materia di installazione del gas e alle altre norme di legge pertinenti.
4. Controllare che non vi siano perdite di gas la prima volta che si collega il forno per pizza alla bombola del gas e ogni volta che si sostituisce la bombola del gas o si scollegano/ricollegano i raccordi. Ispezionare il tubo prima di ogni utilizzo.



Il forno per pizza non deve essere collocato sotto costruzioni infiammabili e deve essere sempre mantenuta una distanza adeguata da costruzioni e/o materiali infiammabili, con la distanza minima indicata di seguito:

Dai lati: 500 mm

Dal retro : 500 mm

Dall'alto: 1000 mm

COLLEGAMENTO ALLA BOMBOLA DEL GAS



ATTENZIONE

- Tenere sempre la bombola del gas in posizione verticale.
- Per il collegamento alla bombola di gas GPL, fare riferimento alle norme locali in materia di gas. Utilizzare solo regolatori e bombole di gas approvati a livello locale.
- Non tentare mai di utilizzare un regolatore o una bombola del gas danneggiati.



ATTENZIONE

- Questo è un apparecchio a bassa pressione. Non utilizzare mai il regolatore con una pressione diversa da quella prescritta. Non utilizzare mai il regolatore con pressione variabile. Fare riferimento all'indicazione della pressione sulla targhetta.

Collegamento della bombola di gas GPL

Per collegare la bombola del gas GPL:

- La valvola della bottiglia/regolatore deve essere in posizione off.
- Ispezionare le connessioni evolute, la porta e il gruppo del regolatore. Rimuovere i detriti e controllare che il tubo non sia danneggiato.
- Collegare il regolatore alla bombola del gas secondo le istruzioni del manuale d'uso del regolatore.
- Aprire completamente la valvola della bombola/regolatore come descritto nel manuale d'uso del regolatore.
- Prima di accendere il forno, controllare con una soluzione di acqua e sapone che tutti i collegamenti non presentino perdite.
- Se si riscontra una perdita tra il regolatore e la bombola di gas, chiudere la valvola della bombola/regolatore e non utilizzare la parte difettosa.

Scollegare la bombola del gas GPL

Spegnere la valvola del bruciatore del forno e assicurarsi che il forno sia freddo.

Spegnere la valvola della bombola del gas e staccare il regolatore come indicato nel manuale d'uso del regolatore.

Mettere un tappo antipolvere all'uscita della bottiglia ogni volta che questa non viene utilizzata.

Test di tenuta

Tutti i collegamenti interni del gas di questo apparecchio sono stati sottoposti a un doppio test di tenuta prima dell'imballaggio e non dovrebbero necessitare di test di tenuta al momento dell'installazione e dell'uso. È tuttavia importante testare la tenuta dei collegamenti esterni.

Prima dell'uso, controllare tutti i collegamenti del gas per verificare la presenza di perdite utilizzando la procedura elencata di seguito. Se in qualsiasi momento si avverte odore di gas, è necessario interrompere immediatamente l'utilizzo e far controllare l'intero sistema da un tecnico autorizzato.

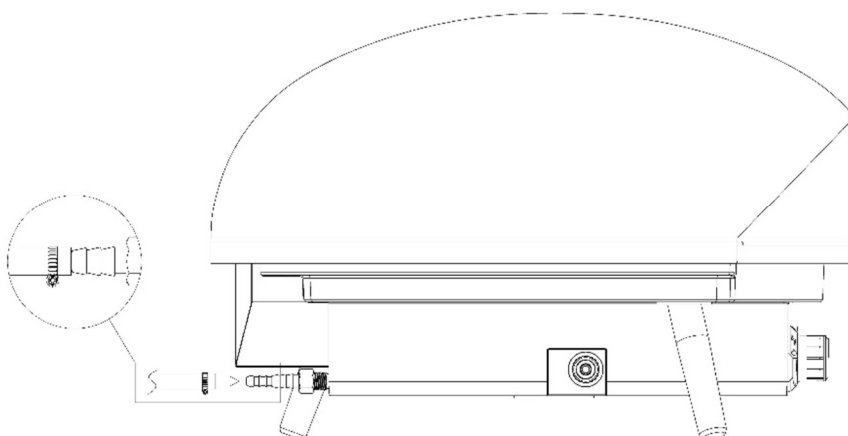
Prima del test

Assicurarsi che tutto il materiale di imballaggio sia stato rimosso dall'apparecchio.

Preparare una soluzione con una parte di detergente liquido (sapone per piatti) e una parte di acqua. Per applicare la soluzione ai raccordi è necessario un flacone spray o un pennello.

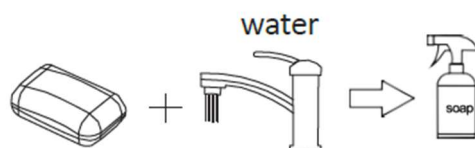
Per testare

- Spegnere la valvola del bruciatore
- Applicare la soluzione di sapone a tutti i raccordi del gas. Le bolle di sapone appaiono quando è presente una perdita.
- In caso di perdite, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas e stringere i raccordi che perdono.
- Riaccendere il gas e ricontrollare
- Se il gas continua a fuoriuscire da uno dei raccordi, interrompere l'alimentazione del gas e contattare il servizio clienti presso il quale è stato acquistato il componente che perde.

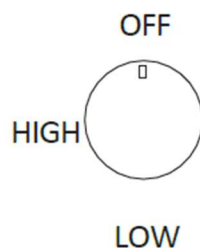


TEST PERDITA DI GAS

1. Aggiungere acqua e sapone in un flacone spray o acqua insaponata con un pennello.



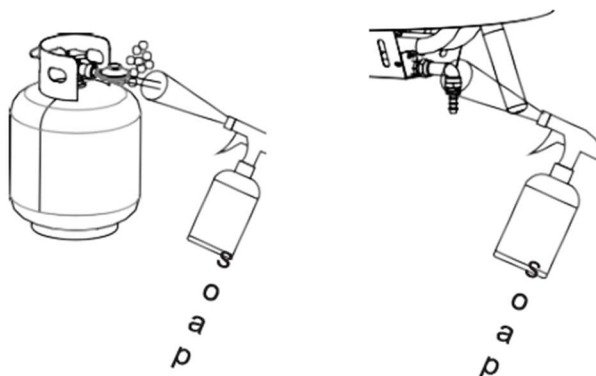
2. Chiudere la valvola del gas nella parte anteriore del forno per pizza.



3. Accendere la bombola del gas. Aggiungere acqua e sapone in un flacone spray o acqua saponata con un pennello.



4. Spruzzare o applicare acqua saponata sui raccordi del gas. Se è presente una perdita, appariranno delle bolle.



CURA E MANUTENZIONE

Riporre Turtle Motion 3.1 al riparo dalla luce diretta del sole, possibilmente al coperto e in caso di stoccaggio per lunghi periodi di tempo. Turtle motion 3.1 non deve essere esposta a condizioni atmosferiche avverse come neve, pioggia battente e vento forte.

Attendere che la Turtle Motion 3.1 si raffreddi completamente prima di spostarla o di coprirla con un coperchio a Le Feu.

Il guscio esterno della Turtle Motion 3.1 può sbiadire con il tempo e l'uso. Ciò non influisce sulle prestazioni

Il grasso e gli aerosol di pomodoro prodotti dalla cottura della pizza possono condensare all'esterno del guscio. Pulire l'esterno del forno con acqua saponata delicata e una spugna morbida quando si è raffreddato. Asciugare con un panno pulito. Il forno per pizza deve essere asciutto quando lo si ripone o lo si copre. L'inosservanza di questa norma può comportare alterazioni della superficie non coperte dalla garanzia.

Controllare regolarmente che i bruciatori non siano intasati e, se necessario, pulirli. Durante la pulizia, fare attenzione a non piegare gli elettrodi di accensione o il dispositivo di sicurezza antincendio.

La fuoriuscita del condimento della pizza può interferire con il meccanismo di rotazione. Pulire regolarmente intorno e sotto la pietra della pizza per evitare l'accumulo di detriti. Se la pietra della pizza è bloccata dai detriti, arrestare il motore di rotazione, spegnere il fuoco e lasciare raffreddare il forno prima di pulire sotto il fornello.

ATTENZIONE

La pietra per pizza è pesante e fragile. Evitare di farla cadere sul pavimento per non rischiare di romperla. La pietra per pizza è in materiale ceramico, può assorbire acqua e se riscaldata alla massima potenza rischia di rompersi a causa della pressione del vapore acqueo. Piccoli detriti possono staccarsi dal bordo senza compromettere le prestazioni e la durata della pietra da forno.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Istruzioni per l'uso - utilizzo del forno

Il bruciatore ha una potenza nominale di 8,0 kw. È necessario prestare attenzione poiché si tratta di un apparecchio ad alta potenza.

Assicurarsi che le connessioni del conduttore del forno siano state sottoposte a test di tenuta in base a quanto indicato sopra e che siano state montate correttamente utilizzando le indicazioni del conduttore senza che il tubo sia attorcigliato, piegato o tirato.

Rimuovere il materiale di imballaggio rimanente

Accendere il bruciatore seguendo le istruzioni di accensione riportate di seguito

Istruzioni per l'accensione - per accendere il bruciatore

Assicurarsi che la manopola di controllo sia in posizione off, quindi attivare la valvola di regolazione.

Premere e ruotare lentamente la manopola in senso antiorario di 90°, tenendola premuta fino all'accensione del bruciatore. L'accenditore e le scintille devono emettere un rapido ticchettio.

Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi al massimo, spegnere la manopola, attendere un minuto e ripetere l'accensione (per evitare che nel forno si accumulino quantità eccessive di gas che potrebbero infiammarsi al momento del tentativo di accensione).

ATTENZIONE

AVVERTENZA rischio di ustione!

Non tentare mai di accendere l'apparecchio per più di 5 secondi, per non rischiare di provocare un'esplosione di gas.

Quando il bruciatore si accende, tenere premuto il pulsante per circa 5 secondi per attivare il dispositivo di sicurezza, quindi rilasciare il pulsante. Ruotare ulteriormente il pulsante in senso antiorario fino alla potenza desiderata.

ATTENZIONE

A causa dell'elevata potenza di questo apparecchio, non possiamo consigliare di accendere il gas con altri mezzi di illuminazione per il rischio di ustioni.

Non utilizzare il forno se la pietra non è asciutta per non rischiare di romperla.

Dopo aver acceso il forno, lasciarlo funzionare per 20-30 minuti alla massima potenza per riscaldarsi alla temperatura desiderata. Questa temperatura è preferibile misurarla con il

termometro a distanza a infrarossi Le Feu. Non lasciare che il forno si riscaldi oltre i 500°C. Accendere il motore di rotazione premendo il pulsante per farlo ruotare durante il riscaldamento, in modo da ottenere un riscaldamento uniforme della pietra. Si consiglia di fermare il motore solo durante le operazioni di inserimento e uscita della pizza. Dopo aver inserito la pizza, si consiglia di ridurre la potenza per permettere all'impasto di cuocere senza che il condimento venga bruciato. Se si versa un'eccessiva quantità di farina sulla pietra per pizza quando le temperature superano i 450° C, si può verificare una fiammata. Questo è normale.

Lasciare il forno acceso alla massima potenza per 5 minuti tra una pizza e l'altra per riscaldare la pietra. Non lasciarlo per un tempo prolungato alla massima potenza.

Spegnimento del forno

Ruotare la manopola di controllo in posizione off per spegnere il forno. Ruotare quindi la manopola di regolazione in posizione off.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Prevenzione/Soluzione
Il bruciatore non si accende	<i>L'indicatore non riesce ad accendere il gas:</i> • <i>Non si sente alcun ticchettio.</i> • <i>Si sente un ticchettio ma non si vedono scintille.</i> <i>Il gas non arriva al bruciatore:</i> (<i>Il flusso di gas deve essere udibile in un ambiente silenzioso</i>) • <i>Bombola del gas vuota</i> • <i>Regolatore spento o non montato correttamente.</i> • <i>Tubo del gas attorcigliato o schiacciato</i>	Controllare che la batteria (1 pz. AA) non sia mancante, invertita, scarica o che il tappo non sia serrato correttamente. Verificare che l'elettrodo dell'accenditore e l'isolamento non siano sporchi, in quanto potrebbero causare un cortocircuito della scintilla. Controllare che l'elettrodo non sia stato piegato lontano dal bruciatore. Controllare che la batteria non sia debole. ATTENZIONE! (staccare la bombola del gas durante il controllo) Verificare la presenza di gas nella bombola. Controllare la guida all'uso del regolatore. Controllare che il tubo del gas sia diritto.
Improvviso calo del flusso di gas/ flusso di gas assente o molto ridotto durante l'accensione (il flusso di gas deve essere udibile in un ambiente silenzioso)	<i>Bombola del gas vuota</i> <i>Il regolatore del gas non eroga abbastanza gas.</i> <i>Se la temperatura ambiente è estremamente bassa, la pressione può diminuire nella bombola del gas, infatti, se la bombola è piena per meno di ¼. La potenza del Turtle Motion 3.1 è di 8kW. Il gas liquido contenuto nella bombola del gas deve evaporare per uscire, e questo porta ad abbassare ulteriormente la temperatura nella bombola del gas, rendendo più difficile per il regolatore fornire gas.</i> <i>Intasamento del ghiaccio nel regolatore se congelato in condizioni di umidità.</i> <i>Ostruzione del flusso di gas.</i>	Cambiare la bombola del gas. Controllare la guida dell'utente per il regolatore. Conservare la bombola del gas a una temperatura più alta prima della cottura. Evitare di utilizzare il flacone quasi vuoto quando fa molto freddo. Scongelare il regolatore e conservarlo in luogo asciutto. Controllare il tubo flessibile

Le Fiamme si spengono	1. <i>Vento forte o a raffica</i> <i>Scarsa disponibilità di gas propano</i>	1. Girare la parte anteriore del forno lontano dal vento. Valutare se il luogo scelto è appropriato e spostare il forno per pizza in un luogo meno esposto al vento. 2. Riempire il serbatoio del propano Consultare la sezione Calo improvviso del flusso di gas di cui sopra
Riaccensione	1. <i>Accumulo di grasso</i> 2. <i>Eccesso di grassi nella carne</i> 3. <i>Temperatura di cottura eccessiva</i> <i>Eccesso di farina sul piano di cottura</i>	1. Pulire il forno 2. Eliminare i grassi dalla carne prima della cottura 3. Regolare di conseguenza la temperatura (abbassandola) 4. Spazzolare i resti di farina dalla pietra della pizza o accettare questa prova di cottura ad alta temperatura (facendo attenzione a non essere feriti dalle fiamme).
Ritorno di fiamma (fuoco nel tubo del bruciatore, suono roboante dal bruciatore)	1. <i>Il bruciatore e/o i tubi del bruciatore sono bloccati</i> 2. <i>Cadute di pressione durante l'accensione</i> <i>(Il ritorno di fiamma provoca un riscaldamento eccessivo della struttura del bruciatore e del monossido di carbonio e deve essere interrotto immediatamente spegnendo l'apparecchio. Lasciare raffreddare per un paio di minuti.</i>	Spegnere la manopola di controllo del gas. Pulire il bruciatore e/o i tubi del bruciatore. Spegnere il forno, assicurarsi che la valvola del serbatoio sia completamente aperta (se applicabile) e riaccendere. Controllare il regolatore e la bombola del gas

GARANZIA

- I nostri forni per pizza sono garantiti per un anno dalla sostituzione dei pezzi. La garanzia è valida dalla data di acquisto.
- La garanzia sarà applicata dietro presentazione di una ricevuta di cassa o di una fattura datata ed è strettamente limitata alla riparazione in fabbrica del pezzo o dei pezzi che risultano difettosi.
- Il produttore non sarà ritenuto responsabile di eventuali difetti accidentali o conseguenti su beni o persone.
- La garanzia non sarà applicata se il prodotto è stato sottoposto a un uso anomalo o se è stato utilizzato in condizioni diverse da quelle per cui è stato concepito.
- La garanzia non si applica in caso di deterioramento o incidente dovuto a negligenza, danni causati dalla mancata manutenzione e assistenza del dispositivo o derivanti da un'alterazione del materiale.
- Il produttore garantisce il prodotto, ad eccezione delle seguenti parti soggette a normale usura, per 1 anno dalla data di acquisto, come indicato in: Prova del documento (fattura e/o scontrino fiscale) che riporti il nome del venditore e la data di vendita. Le Pietre per Pizza Le Feu non sono coperte da alcuna garanzia.
- La garanzia è valida a condizione che vengano rispettate le istruzioni e le avvertenze contenute nel manuale d'uso e manutenzione che accompagna il Forno per pizza per un uso corretto.
- La garanzia copre la sostituzione o la riparazione gratuita dei componenti difettosi a causa di difetti di fabbricazione.
- I reclami vanno presentati tramite il rivenditore presso il quale è stato acquistato il forno per pizza.
- Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti o indiretti a persone, animali o oggetti causati dall'inosservanza delle indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso, in particolare quelle relative all'installazione, all'uso e alla manutenzione del forno per pizza.
- Il bruciatore, la vasca in acciaio, tutte le parti meccaniche e i raccordi al pannello di controllo e al gruppo del bruciatore e tutte le parti che non sono in alluminio fuso sono garantiti contro difetti di materiale e/o di lavorazione per un periodo di un (1) anno dalla data di acquisto originale. La ruggine non è coperta.
- La superficie del forno per pizza è garantita per un periodo di un anno contro scrostature, crepe o bolle, a condizione che il prodotto non sia stato graffiato o abraso. I graffi e le scheggiature dovuti alla normale usura non sono coperti. Per proteggere il prodotto, utilizzare il coperchio originale Le Feu Turtle.
- Lo scolorimento dovuto all'esposizione agli agenti atmosferici, ad esempio alla luce del sole, non è coperto. Non sono coperte le macchie causate da versamenti di sostanze chimiche e alimenti.
- Forni per pizza venduti come articoli in liquidazione, modelli da esposizione o articoli acquistati in condizioni "così come sono", danni da trasporto, caminetto danneggiato da atti di natura, vandalismo, incendio, abuso, mancanza di cura e manutenzione adeguate o montaggio improprio. Le cinghie e il normale sbiadimento o scolorimento dovuto all'esposizione agli agenti atmosferici, agli oli,

alle fuoriuscite, ai liquidi o alle sostanze chimiche. Sono inoltre escluse le perdite di tempo e i disagi, il denaro, il viaggio, l'imballaggio o qualsiasi altro danno consequenziale o incidentale.

- Le Feu Fires non può essere ritenuta responsabile per un importo superiore al valore del prodotto sostitutivo. La garanzia si riferisce all'acquisto originale quando i prodotti sono acquistati presso uno dei nostri rivenditori autorizzati e non è trasferibile.
- Queste condizioni di garanzia non limitano il cliente a beneficiare dei diritti imposti dalle decisioni governative.

Le Feu vi augura tantissimi bei momenti per preparare un'ottima pizza!

